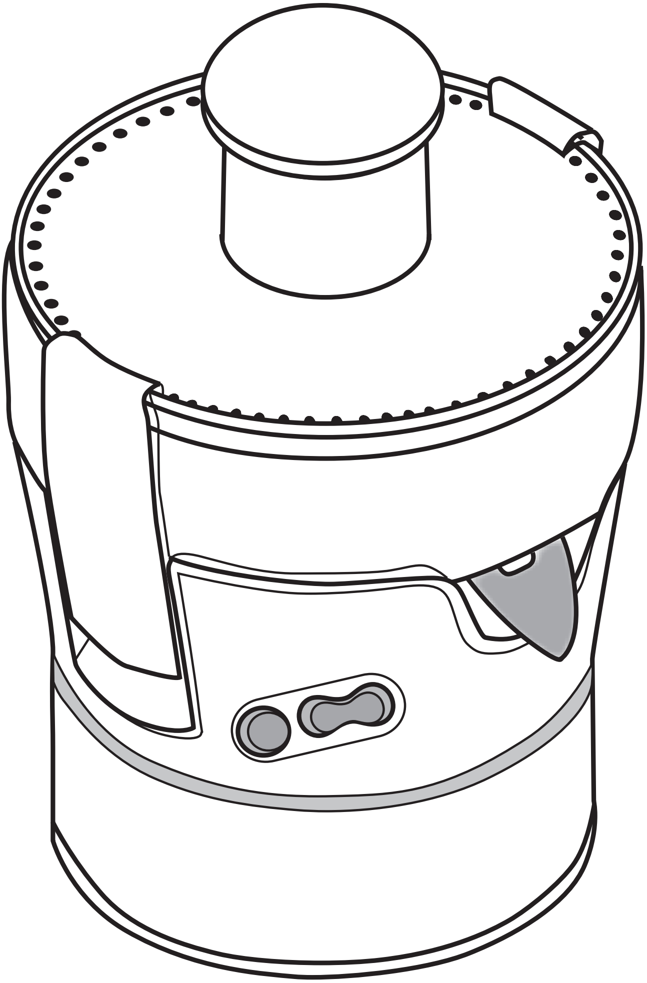


FR

EN

DE

NL

ES

IT

PT

EL

DA

NO

SV

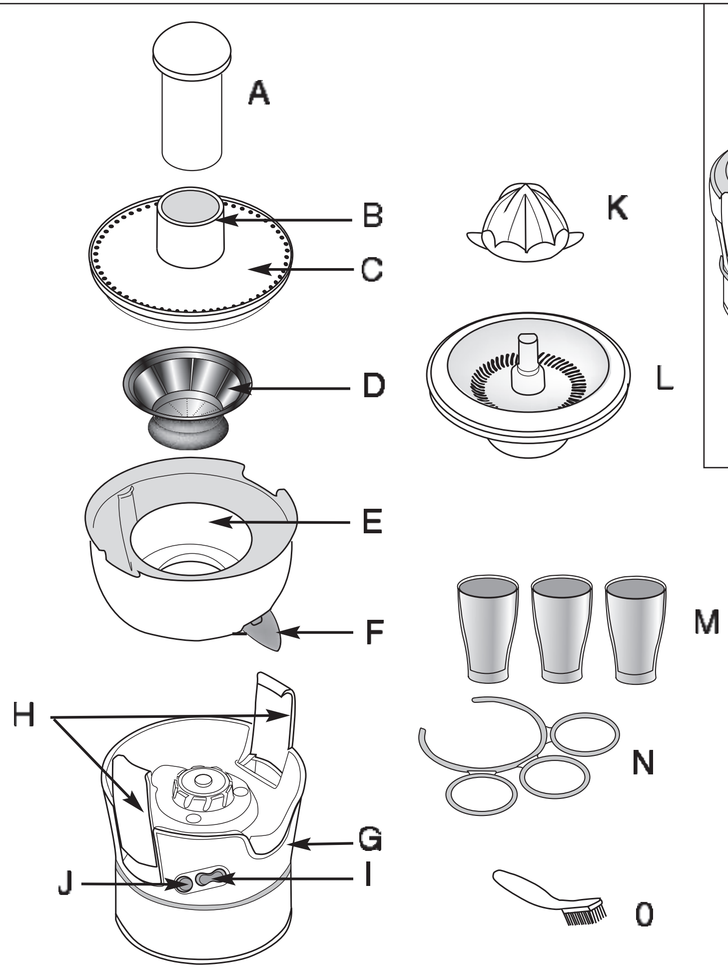
FI

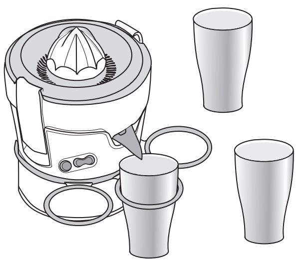
TR

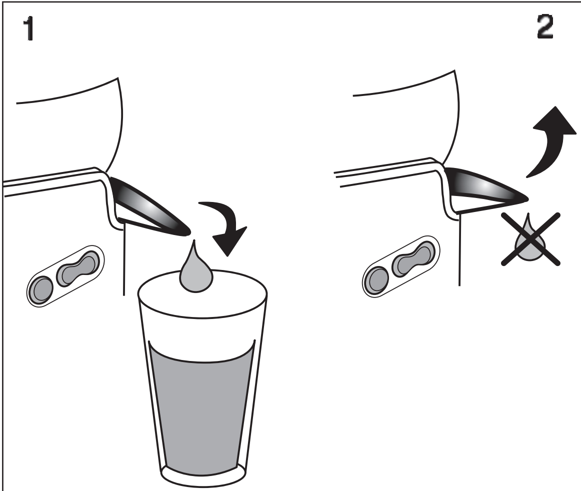
AR

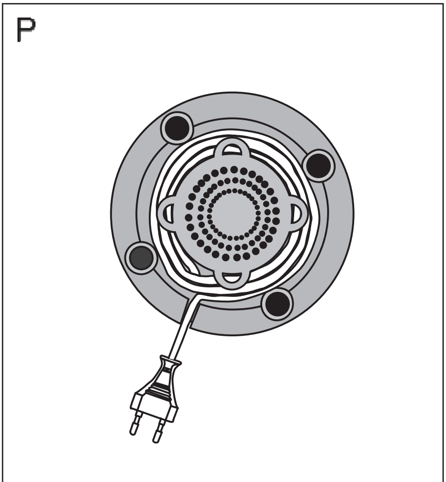
FA

KO


A
B
C
D
E
F
H
G
J
I
K
L
M
N
0




1
2


P

1. Consignes de sécurité

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ne pas utiliser l’appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n’a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d’hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes manquant d’expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l’utilisation de l’appareil d’une manière sûre et connaissent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Nettoyer tous les accessoires en contact avec les aliments immédiatement après utilisation à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge. Le filtre peut être nettoyé avec la brosse.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

Jus de carotte
Note : Cet appareil peut traiter 3 kg de carottes en 2 minutes environ (non inclus le temps nécessaire à enlever la pulpe). Quand vous préparez du jus de carotte, après en avoir traité 1 kg, éteignez et débranchez l'appareil, et retirez la pulpe du réservoir, le couvercle et le filtre. Quand vous avez terminé de traiter les carottes, débranchez l'appareil et laissez le refroidir à température ambiante.

2. Description de l'appareil

A	Poussoir
B	Cheminée
C	Couvercle
D	Filtre
E	Réservoir à pulpe
F	Bec verseur stop goutte
G	Corps de l'appareil
H	Brides latérales de sécurité
I	Interrupteur Marche/Arrêt
J	Sélectionneur de vitesse
K	Cône **(selon modèle)**
L	Grille presse-agrumes **(selon modèle)**
M	3 verres **(selon modèle)**
N	Accessoire porte-verres **(selon modèle)**
O	Brosse de nettoyage
P	Range-cordon

3. Avant la première utilisation

- Dégagez complètement les brides latérales de sécurité **(H)**. Enlevez le poussoir **(A)**, le couvercle **(C)**, le filtre **(D)**, le réservoir à pulpe **(E)**, l'accessoire porte-verres **(N)**, les verres **(M)**.

- Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent, séchez-les puis remontez l'appareil.

4. Utilisation de la centrifugeuse

Une centrifugeuse permet d'extraire le jus de pratiquement tous les fruits ou légumes durs ou mous. Il est toutefois impossible d'extraire du jus de banane, noix de coco, avocat, mûres, figues, aubergines…

4 A - MISE EN MARCHE DE LA CENTRIFUGEUSE

1. Verrouillez bien les brides latérales de sécurité **(H)** et le couvercle **(C).**
2. Coupez les fruits ou légumes en morceaux en retirant les noyaux.
3. Placez un verre sous le bec verseur pour recueillir le jus.
4. Assurez vous que le bec verseur est bien en position basse **(fig 1)**.
5. Branchez l'appareil.
6. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur **(I)**.
7. Sélectionnez la vitesse selon le fruit utilisé (cf. tableau ci-dessous) avec le bouton **(J)**.
8. Otez le poussoir, introduisez les fruits ou les légumes en morceaux par la cheminée.
   Les fruits et les légumes doivent être introduits moteur en marche.
9. Poussez, sans forcer, les aliments avec le poussoir. N'utilisez aucun autre ustensile. Ne poussez SURTOUT PAS avec vos doigts. Le jus s'écoule dans le verre par le bec verseur, la pulpe s'accumule dans le réservoir à pulpe.
10. Lorsque votre verre est plein, arrêtez l'appareil et remontez le bec verseur en position haute **(fig 2)**.
11. Lorsque le réservoir vous semble plein ou que le débit de jus ralentit, videz le réservoir à pulpe avec le manche de la brosse **(O)** et nettoyez le filtre si nécessaire avec la brosse.
12. En fin d'utilisation, il est conseillé de nettoyer rapidement les accessoires avec la brosse **(O)** afin que les aliments ne sèchent pas dessus. Hormis le corps de l'appareil, tous ces accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur).

13. Quelques points de repère :

Ingrédients	Vitesse recommandée : I : lente, II : rapide, Max : 2 minutes	Nombre approximatif de fruits avant de vider le réservoir à pulpe	Poids approximatif	Quantité de jus obtenu (*) (1verre = 25cl approximativement)
Carottes	II	10	1 kg	50 cl
Concombres	II	2	1 kg	60 cl
Pommes	II	5	1,2 kg	70 cl
Poires	II	5	1,2 kg	75 cl
Melons	I	1 à 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Raisins	I		2 kg	120 cl
Salade	II	2 à 3	0,5 kg	25 cl
Tomates	I	7	1,5 kg	90 cl
Céleri	II	3	1,5 kg	90 cl
Gingembre	II (max. 30 secondes)	2	80 g	6 cl

(*) La qualité et la quantité des jus varient beaucoup selon la date de récolte et la variété de chaque légume ou fruit. Les quantités de jus indiquées ci-dessus sont donc approximatives.

4 B - CONSEILS D'UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

1. Choisissez des fruits et des légumes mûrs et frais.
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes avant de les couper en morceaux et d'en retirer les noyaux.
3. Pelez les fruits à peau épaisse.
4. Plus le fruit est juteux (comme la tomate) plus la vitesse doit être lente (cf. le tableau indicatif ci-dessus).
5. Si vous préparez des jus de raisins, coings, myrtilles ou cassis, il faudra nettoyer le filtre à chaque 1/2 kg.
6. Si vous centrifugez des fruits trop mûrs, vous obtiendrez un liquide assez épais, et le filtre aura tendance à s'obstruer. Vous devrez alors procéder à un nettoyage plus rapide. Vous serez amené à vider plus ou moins souvent le réservoir à pulpe en fonction de la qualité du fruit ou légume traité.
7. **Important :** tous les jus doivent être consommés immédiatement. En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement, ce qui peut altérer leur goût et leur couleur. Les jus de pommes ou de poires prennent rapidement une couleur brune. Ajoutez quelques gouttes de citron, ils bruniront moins vite.

5. Utilisation de l'accessoire Presse-Agrumes (selon modèle)

1. Dégagez les brides latérales de sécurité **(H)**.
2. Enlevez le couvercle **(C)** et le filtre **(D)**.
3. Positionnez la grille presse-agrumes **(L)** sur le réservoir à pulpe **(E)** avec le cône **(K)**.
4. Fixez la grille presse-agrumes **(L)** sur le réservoir à pulpe **(E)** avec les brides de sécurité **(H)**.
5. Branchez l'appareil.
6. Assurez-vous que le bec verseur est bien en position basse. **(fig 1)**
7. Sélectionnez la vitesse la plus lente **(J)** et mettez l'interrupteur **(I)** sur **"On"**.
8. Pressez l'agrume.

6. Nettoyage et entretien

- Toutes les pièces démontables **(A, B, C, D, E, M, N)** peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- L'accessoire presse-agrumes ne va pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le sous l'eau.
- **Cet appareil est plus facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après utilisation.**
- N'utilisez pas de tampons à récurer, d'acétone, d'alcool (white spirit) etc. pour nettoyer l'appareil.
- Le filtre doit être manipulé avec précaution. Evitez toute mauvaise manipulation pouvant l'endommager. Le filtre peut être nettoyé avec la brosse **(O)**.
  Remplacez le filtre dès qu'il présente des signes d'usure ou de détérioration.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur sous l'eau courante.

7. Produits électriques ou électroniques en fin de vie

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

1. Safety instructions

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household only.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Make sure you wash with warm soapy water using a sponge, all the attachments which have come into contact with food, immediately after use. The filter can be cleaned using the brush.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Never unplug the appliance by pulling on the power lead.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).
- Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the guarantee.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Agent.
- Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- Carefully wash the attachments in warm water with a little washing up liquid, rinse and dry thoroughly.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachments when in use.
- Never touch any moving parts when the appliance is running. Wait for the appliance to come to a complete stop before handling or removing accessories.
- Always use the pusher to guide the food articles through the chimney and never use your hands, forks, knives, spatulas or any other object to do this.
- To avoid the risk of electric shock, never use the appliance with wet hands or on a damp or wet surface. Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not exceed the maximum quantities or time indicated in the recipe tables for using the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Do not leave the power cord close to or in contact with sources of heat or sharp edges.

- Only use the appliance on a stable work surface away from any water that may spray on to it.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been dropped or damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- For you own safety, only use accessories and spare parts from the appliance manufacturer, which are especially designed for your appliance.
- The identification plate and the main features are to be found on the underneath of the appliance.

Carrot juice

Please note: This appliance can process 3kg of carrots in around 2 minutes (not including the time needed to remove the pulp). When you are making carrot juice, once you have processed 1kg of carrot, turn off and unplug the appliance, and remove the pulp from the reservoir, the lid and the filter. When you have finished processing the carrots, unplug the appliance and allow it to cool down to room temperature.

2. Appliance description

A	Pusher
B	Funnel
C	Lid
D	Filter
E	Pulp container
F	Anti-drip spout
G	Body of appliance
H	Side safety lock clips
I	ON/OFF switch
J	Speed selector
K	Cone **(according to model)**
L	Citrus press sieve **(according to model)**
M	3 glasses **(according to model)**
N	Glass holder accessory **(according to model)**
O	Cleaning brush
P	Cord storage

3. Before first use

Read these instructions carefully before using your appliance for the first time and keep to hand for future reference: failure to comply with the instructions will release the manufacturer from all responsibility.

- Completely release the side safety lock clips **(H)**. Remove the pusher **(A)**, lid **(C),** filter **(D)**, pulp container **(E)**, glass-holder accessory **(N)** and glasses **(M).**
- Clean all the accessories in warm water with washing-up liquid, dry and then re-assemble the appliance.

4. Using the Juicer

You can use the juicer to get juice from practically all fruits and vegetables, whether they are hard or soft. However, you will not manage to extract juice from bananas, coconuts, avocado pears, blackberries, figs and aubergines.

4 A - STARTING UP THE JUICER

1. Lock the side safety clips **(H)** and lid **(C)** securely.
2. Cut the fruit or vegetables into pieces and remove stones. See section below “P4 - Practical hints on using your Juicer” for more details on preparation.
3. Place a glass under the spout to collect the juice.
4. Make certain that the spout is in the low position **(fig 1).**

5. Plug in the appliance.
6. Start up the juicer by pressing the switch **(I).**
7. Select the speed to correspond to the fruit (see table below) using button **(J).**
8. Remove the pusher and insert the fruit or vegetables in pieces through the funnel.
   You must insert fruit and vegetables with the motor running.
9. Use the pusher to push the food down but do not force it. Do not use any other utensil. Above all, DO NOT USE YOUR FINGERS to push the food. The juice will flow into the glass through the spout while the pulp will collect in the pulp container.
10. Once your glass is full, stop the appliance and push the spout up into the raised position again **(fig 2)**.
11. Once the pulp container looks full or the flow of juice slows down, empty the pulp container using the handle of the brush **(O)** and clean the filter with the brush, if necessary.
12. When you have finished using the appliance, you are advised to clean the accessories straight away using the brush **(O)** so that food does not dry onto them. Apart from the body of the appliance, you can put all these accessories in the dishwasher (top basket).
    Cleaning – Foods which stain plastics : Over time the strong coloured natural juices from food such as carrots and beetroot may stain the plastic parts of your appliance - this is normal. These parts may be cleaned by soaking them in mild bleach (non abrasive) straight after use.
13. **Some hints :**

Ingredients	Recommended speed : I : low, II : fast, Max. 2 minutes	Approximate number of fruits before you need to empty the pulp container	Approximate weight	Quantity of juice obtained (*) (1 glass = about 250ml)
Carrots	II	10	1 kg	500ml
Cucumbers	II	2	1 kg	600ml
Apples	II	5	1,2 kg	700ml
Pears	II	5	1,2 kg	750ml
Melons	I	1 - 2	1,5 kg	900ml
Pineapples	II	2	2 kg	1000ml
Grapes	I		2 kg	1200ml
Lettuce	II	2 - 3	0,5 kg	250ml
Tomatoes	I	7	1,5 kg	900ml
Celery	II	3	1,5 kg	900ml
Ginger	II (max. 30 seconds)	2	80 g	60ml

(*) The quality and quantity of the juice obtained will vary considerably according to the date of harvest and the variety of each vegetable or fruit. The quantities of juice shown above therefore provide only a rough guide.

4 B - PRACTICAL HINTS ON USING YOUR JUICER

1. Choose fresh, ripe fruit and vegetables.
2. Carefully wash the fruit and vegetables before cutting them and removing the stones.
3. Peel thick-skinned fruit such as citrus fruits (as the peel is bitter) and pineapples (plus the core).
4. The juicier the fruit (as with tomatoes) the slower the speed you should use (see table above for information).
5. If you prepare juice from grapes, quinces, blueberries or blackcurrant, you should clean the filter every time you press 1/2 kg.
6. If you juice over-ripe fruit, you will obtain a fairly thick liquid, the filter will tend to get clogged up and you should then clean it more regularly. You will also have to empty the pulp container more or less often according to the quality of the fruit or vegetables processed.
7. **Important:** all juices should be drunk immediately. When they come into contact with the air, they oxidise very quickly and this may impair their taste and colour. Apple and pear juice quickly takes on a brown colour. Add a few drops of lemon to prevent the juice going brown too quickly.

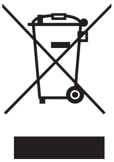
5. Using the Citrus-Press Accessory (according to model)

1. Release the side safety lock clips **(H).**
2. Remove the lid **(C)** and filter **(D).**
3. Position the citrus press sieve **(L)** on the pulp container **(E)** with the cone **(K).**
4. Secure the citrus press sieve **(L)** to the pulp container **(E)** using the safety lock clips **(H).**
5. Plug in the appliance.
6. Make certain that the spout is in the low position **(fig 1)**
7. Select the slowest speed **I (J)** and set the switch **(I)** to "On".
8. Press the citrus fruit.

6. Cleaning and maintenance

- All the removable juicer parts **(A, B, C, D, E, M, N)** can be cleaned in the dishwasher.
- The citrus-press accessory parts **(K, L)** cannot be washed in the dishwasher. Wash them under running water.
- This appliance is easier to clean if you do it immediately after use.
- Do not use scouring pads, acetone, alcohol (white spirit) etc. to clean your appliance.
- The filter must be handled with care. Avoid any improper handling which may cause damage. The filter can be cleaned with the brush **(O)**.
  Replace the filter as soon as it shows signs of wear or tear.
- Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry it carefully.
- Never place the motor unit under a running tap.

7. Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:-

HELPLINE:

0845 602 1454 **- UK**
(01) 677 4003 **- ROI**
or consult our website **- www.tefal.co.uk**

1. Sicherheitshinweise

- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn der Filter oder die Schutzabdeckung beschädigt sind oder wenn diese Risse aufweisen.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw. wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bei Stromausfall, müssen Sie dieses immer vom Stromnetz trennen.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, einer autorisierten Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues ersetzt werden.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Es wurde nicht für folgende Verwendungen, welche nicht von der Garantie abgedeckt werden, konzipiert:
  - Für Kochnischen, welche dem Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen vorbehalten sind,
  - In landwirtschaftlichen Anwesen,
  - Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen ähnlichen Unterbringungen,
  - In Gästezimmern o. ä.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, wenn diese zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Unmittelbar nach der Verwendung alle Zubehörteile, welche in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gekommen sind, mittels eines Schwamms und lauwarmem Seifenwasser reinigen. Der Filter kann mit der Bürste gereinigt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab, bevor Sie die Zubehörteile wechseln oder Teile berühren, die im Betrieb beweglich sind.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie entfällt.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannungen, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebenmitteln, Umweltverträglichkeit…).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen Etiketten und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und pflege durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung nie mit sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kannte in Berührung kommen.

Lassen Sie die Zuleitung nicht runter hängen.
- Verwenden Sie nur original Zubehör.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist, auch wenn Sie den Raum nur für einen Augenblick verlassen.
- Warten Sie, bis die sich bewegenden Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät öffnen.
- Verwenden Sie immer den Stößel, um die Lebensmittel durch die Öffnung gleiten zu lassen; unterlassen Sie es auf jeden Fall, die Lebensmittel mit den Fingern, einer Gabel, einem Messer, einer Küchenspachtel oder sonstigen Gegenständen einzuführen.
- Tauchen Sie den Motorblock, das Kabel und den Stecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie diese Teile nur mit einem leicht angefeuchtetem Tuch.
- Überschreiten Sie nie die in der Tabelle der Rezepte angegebenen Mengen und Betriebszeiten. Lassen Sie das Gerät zwischendurch abkühlen.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden. Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegeben Spannung entspricht.
- Stellen und verwenden Sie dieses Gerät niemals auf einer heißen Fläche oder in der Nähe von Flammen (Gasherd).
- Verwenden Sie dieses Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass keine Wasserspritzer an dieses gelangen.
- Trennen Sie das Gerät nie vom Stromkreis, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel erst, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass diese sich in einwandfreiem Zustand befinden und verlegen Sie es so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Ein Haushaltsgerät darf nicht mehr verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, sichbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen hat.
- Das Typenschild des Produkts und die wichtigsten technischen Merkmale werden unter dem Gerät angegeben.

Karottensaft
Anmerkung: Dieses Gerät kann 3 kg de Karotten in ungefähr 2 Minuten verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Tresters nicht mitgerechnet). Bei der Zubereitung von Karottensaft: Nach der Verarbeitung von 1 kg schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose. Entfernen Sie den Trester aus dem Behälter, vom Deckel und aus dem Filter. Ziehen Sie das Stromkabel nach der Verarbeitung der Karotten aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

2. Beschreibung des Geräts

A	Stopfer
B	Schacht
C	Deckel
D	Filtersieb
E	Tresterbehälter
F	Tropf-Stopp-Tülle
G	Motorblock
H	Sicherheitsverriegelung
I	Ein-/Aus-Schalter
J	Geschwindigkeitsregler
K	Presskegel **(je nach Modell)**
L	Zitruspressenaufsatz **(je nach Modell)**
M	3 Gläser **(je nach Modell)**
N	Gläserhalterung **(je nach Modell)**
O	Filterreinigungsbürste
P	Kabelaufwicklung

3. Vor der ersten Verwendung

- Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung **(H)** vollständig lösen. Stopfer **(A)**, Deckel **(C)**, Filtersieb **(D)**, Tresterbehälter **(E)**, Gläserhalterung **(N)**, Gläser **(M)** entfernen.
- Alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen, abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen.

Mit einem Entsafter kann man praktisch jedes harte oder weiche Obst oder Gemüse entsaften. Jedoch ist es nicht möglich, Bananen, Kokosnüsse, Avocados, Brombeeren, Feigen, Auberginen, ... zu entsaften.

4 A - INBETRIEBNAHME DES ENTSAFTERS

1. Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung **(H)** und den Deckel **(C)** verriegeln.
2. Früchte oder Gemüse in Stücke schneiden und die Kerne entfernen.
3. Ein Glas unter den Auslauf stellen, um den Saft aufzufangen.
4. Sicherstellen, dass die Tülle nach unten zeigt **(Abb. 1).**
5. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
6. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **(I)** ein.
7. Mit der Taste **(J)** die Geschwindigkeit auf die zu entsaftende Frucht einstellen (siehe Tabelle unten).
8. Den Stopfer herausnehmen, und die Frucht- oder Gemüsestücke durch den Schacht hineingeben. **Die Frucht- oder Gemüsestücke müssen bei laufendem Motor eingeführt werden.**
9. Die Stücke ohne Gewalt mit dem Stopfer einschieben. Verwenden Sie dazu keine anderen Gegenstände. Drücken Sie NIEMALS mit den Fingern! Der Saft fließt aus der Tülle in das Glas, und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.
10. Wenn Ihr Glas voll ist, schalten Sie das Gerät aus und klappen die Tülle nach oben **(Abb. 2).**
11. Wenn der Tresterbehälter voll ist oder wenn der Saft langsamer fließt, den Tresterbehälter mit Hilfe des Bürstenstiels **(O)** entleeren und das Filtersieb gegebenenfalls mit der Bürste reinigen.
12. Nach Gebrauch sollten die Teile umgehend mit der Bürste **(O)** gesäubert werden, damit Frucht- bzw. Gemüsereste nicht festtrocknen. Mit Ausnahme des Gerätes sind alle Teile spülmaschinenfest (oberer Korb). Das Gerät bei Bedarf mit einem weichen Schwammtuch reinigen.
13. Einige Hinweise:

Zutaten	**Empfohlene Geschwindigkeit I: langsam, II: schnell Max. 2 Minuten**	**Tresterbehälter entleeren nach ungefähr**	**Ungefähres Gewicht**	**Erhaltene Menge Saft (*) (1 Glas = ca. 25 cl)**
Karotten	II	10 Stück	1 kg	50 cl
Gurken	II	2 Stück	1 kg	60 cl
Äpfel	II	5 Stück	1,2 kg	70 cl
Birnen	II	5 Stück	1,2 kg	75 cl
Melonen	I	1 bis 2 Stück	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2 Stück	2 kg	100 cl
Trauben	I		2 kg	120 cl
Salat	II	2 bis 3 Stück	0,5 kg	25 cl
Tomaten	I	7 Stück	1,5 kg	90 cl
Sellerie	II	3 Stück	1,5 kg	90 cl
Ingwer	II (max. 30 sekunden)	2 Stück	80 g	6 cl

(*) Qualität und Menge der Säfte sind je nach Erntezeit und Obst- oder Gemüsesorte unterschiedlich. Bei den oben angegebenen Saftmengen handelt es sich also um ungefähre Mengen.

4 B - TIPPS FÜR DIE VERWENDUNG DES ENTSAFTERS

1. Wählen Sie reifes und frisches Obst und Gemüse.
2. Obst und Gemüse sorgfältig waschen, bevor Sie es in Stücke schneiden und Kerne und Steine entfernen.
3. Früchte mit dicker Schale schälen.
4. Je saftiger die Frucht ist (wie z.B. Tomaten), desto niedriger muss die Geschwindigkeit sein (siehe Tabelle oben).
5. Wenn Sie Säfte aus Trauben, Quitten, Heidelbeeren oder schwarzen Johannisbeeren zubereiten, muss das Sieb nach jedem 1/2 kg gereinigt werden.
6. Wenn Sie zu reife Früchte entsaften, erhalten Sie einen dickflüssigen Saft und das Sieb verstopft leicht. Sie müssen es also eher reinigen. Der Tresterbehälter ist je nach verarbeitetem Obst oder Gemüse mehr oder weniger oft zu entleeren.
7. **Wichtig:** Alle Säfte müssen sofort getrunken werden. Bei Berührung mit der Luft oxidieren sie sehr schnell, was ihren Geschmack und ihre Farbe beeinträchtigen kann. Apfel- und Birnensäfte werden sehr schnell braun. Wenn Sie einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, werden sie nicht so schnell braun.

5. Verwendung der Zitruspresse (je nach Modell)

1. Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung **(H)** lösen.
2. Den Deckel **(C)** und das Filtersieb **(D)** abnehmen.
3. Den Zitruspressen-Aufsatz **(L)** mit dem Presskegel **(K)** auf dem Tresterbehälter aufsetzen.
4. Den Zitruspressen-Aufsatz **(L)** mit den Bügeln der Sicherheitsverriegelung **(H)** auf dem Tresterbehälter **(E)** befestigen.
5. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
6. Sicherstellen, dass die Tülle nach unten zeigt. **(Abb. 1)**
7. Die langsamste Geschwindigkeit I wählen **(J)** und den Ein-/Ausschalter **(I)** auf "On" stellen.
8. Die Zitrusfrucht auspressen.

6. Reinigung und Wartung

- Alle abnehmbaren Teile **(A, B, C, D, E, M, N)** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Zitruspressen Zubehör darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden und nicht unter fließendem Wasser, reinigen Sie es mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- **Dieses Gerät lässt sich leichter reinigen, wenn die Reinigung sofort nach dem Gebrauch erfolgt.**
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Scheuerpads, kein Azeton, keinen Alkohol (White Spirit) usw.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Filter um. Bei unvorsichtigem Umgang mit dem Filter kann dieser beschädigt werden. Der Filter kann mit der Bürste **(O)** gereinigt werden.
  Tauschen Sie den Filter aus, sobald er Zeichen von Abnutzung oder Beschädigung aufweist, spätestens aber nach zwei Jahren.
- Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig.
- Der Motorblock darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden.

7. Die Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

1. Veiligheidsvoorschriften

- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet als de filter of het beschermdeksel gebroken zijn, niet correct werken of scheuren of barsten vertonen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt.
- Is het snoer beschadigd, dan dient het door de fabrikant, een servicedienst of ander, erkend reparateur te worden vervangen om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- De garantie vervalt als u het apparaat in de volgende omgevingen gebruikt:
    - In personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
    - Op boerderijen,
    - Door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen zonder ervaring of kennis en door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten als ze genoeg uitleg en richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Maak alle accessoires die met levensmiddelen in contact komen onmiddellijk na gebruik schoon met lauw zeepwater en een spons. De filter kan schoongemaakt worden met de borstel.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de voeding voordat u de accessoires vervangt of de beweegbare delen tijdens de werking instellt.
- Wacht tot de draaiende onderdelen volledig tot stilstand zijn gekomen alvorens het apparaat te openen.
- Gebruik steeds de duwstaaf om het voedsel in de vulschacht te duwen. Steek nooit uw vingers, vorken, messen, spatels of andere voorwerpen in de schacht.
- Het motorblok nooit in water of andere vloeistof dompelen. Het motorblok niet spoelen.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden en de tijdsduur die in de recepten worden vermeld.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer voor de eerste ingebruikname of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat staat vermeld.
- Zet of gebruik uw apparaat nooit op een hete plaat of in de nabijheid van een open vuur (gasfornuis).
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel werkvlak en buiten bereik van opspattend water.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen een verlengsnoer indien u vooraf heeft gecontroleerd dat het in goede staat verkeert.
- U mag een huishoudelijk apparaat niet gebruiken als het op de grond is gevallen.
- Het typeplaatje met de belangrijkste kenmerken van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.

Wortelsap

Opmerking : Dit apparaat kan ongeveer 3 kg wortels verwerken in 2 minuten (exclusief de tijd die nodig is om de pulp te verwijderen). Zet het apparaat uit wanneer u 1 kg wortels heeft geperst, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de pulp uit het reservoir, het deksel en de filter. Na het persen trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.

2. Beschrijving van het apparaat

A Drukstaaf
B Vulopening
C Deksel
D Rooster
E Vruchtvleesreservoir
F Anti-druppel schenktuit
G Motorblok van het apparaat
H Veiligheidsklemmen
I Aan/uit-knop
J Snelheidsregelaar
K Perskegel **(afhankelijk van het model)**
L Rooster citruspers **(afhankelijk van het model)**
M 3 glazen **(afhankelijk van het model)**
N Glazenhouder-accessoire **(afhankelijk van het model)**
O Schoonmaakborstel
P Snoeropbergmogelijkheid

3. Voor het eerste gebruik

- Maak de veiligheidsklemmen **(H)** geheel los. Verwijder de drukstaaf **(A),** het deksel **(C)**, het rooster **(D)**, het vruchtvleesreservoir **(E)**, het glazenhouder-accessoire **(N)** en de glazen **(M).**
- Maak alle accessoires met lauw water en wat schoonmaakmiddel schoon, droog ze af en zet het apparaat weer in elkaar.

4. Gebruik van de sapcentrifuge

Met een sapcentrifuge kunt u vrijwel alle harde of zachte vruchten en groenten uitpersen. Het is echter niet mogelijk om sap van bananen, kokosnoot, avocado, bramen, vijgen of aubergines e.d. te persen.

4 A - WERKING VAN DE SAPCENTRIFUGE

1. Vergrendel de veiligheidsklemmen **(H)** en het deksel **(C)** goed.
2. Snij het fruit en/of de groenten. Verwijder hierbij de pitten.
3. Plaats een glas onder de schenktuit om het sap op te vangen.
4. Zorg ervoor dat de schenktuit goed in de lage stand staat **(fig 1).**
5. Zet het apparaat aan met de schakelaar **(I).**
6. Kies de snelheidsstand aan de hand van het gebruikte fruit (zie tabel hieronder) met de snelheidsregelaar **(J).**
7. Haal de drukstaaf weg, stop het fruit of de groenten in stukjes in de centrifuge via de vulopening.
Het fruit en de groenten dienen in het apparaat gestopt te worden terwijl de motor draait.
8. Druk het voedsel zonder te forceren met de drukstaaf in het apparaat. Gebruik geen andere voorwerpen. VOORAL NIET aandrukken met de vingers. Het sap stroomt in het glas via de schenktuit, het vruchtvleees komt terecht in het vruchtvleesreservoir.
9. Als uw glas vol is, zet u het apparaat uit en plaatst u de schenktuit weer in de hoge stand **(fig 2).**
10. Als u het idee heeft dat het reservoir vol is of dat de doorstroming langzamer verloopt leegt u het vruchtvleesreservoir met de steel van de borstel **(O)** en reinigt u het rooster indien nodig met de borstel.
11. Als u klaar bent met het apparaat is het aan te bevelen de accessoires snel met de borstel **(O)** te reinigen zodat de voedselresten er niet op uitdrogen. Behalve het motorblok (hoofdonderdeel) van het apparaat kunnen alle accessoires in de vaatwasmachine geplaatst worden (bovenste deel).
12. Hieronder enige richtlijnen.

Ingrediënten	Aanbevolen snelheid I: langzaam, II: snel, Max. 2 minuten	Aantal stuks (bij benadering) voordat het vruchtvleesreservoir geleegd dient te worden	Gewicht (bij benadering)	Hoeveelheid verkregen sap (*) (1 glas = ongeveer 25 cl)
Wortels	II	10	1 kg	50 cl
Komkommer	II	2	1 kg	60 cl
Appels	II	5	1,2 kg	70 cl
Peren	II	5	1,2 kg	75 cl
Meloenen	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Druiven	I		2 kg	120 cl
Salade	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Tomaat	I	7	1,5 kg	90 cl
Selderij	II	3	1,5 kg	90 cl
Gember	II (max. 30 sec.)	2	80 g	6 cl

(*) De kwaliteit en de kwantiteit van sappen zijn bijzonder afhankelijk van de oogst en de variëteit van elke vrucht of groente. De hierboven aangegeven hoeveelheden sap zijn een inschatting.

4 B - GEBRUIKSADVIES VOOR DE SAPCENTRIFUGE

1. Kies rijp en vers fruit uit.
2. Was het fruit en de groenten zorgvuldig voordat u ze in stukken snijdt en de pit(ten) verwijdert.
3. Schil vruchten met een dikke schil.
4. Hoe sappiger het fruit is (zoals tomaten) des te langzamer moet de snelheid zijn (vergelijk de tabel ter indicatie hierboven).
5. Als u druivensap, peer, bosbessen of zwarte bessen bereidt moet u het rooster om de 1/2 kg schoonmaken.
6. Als u te rijpe vruchten centrifugeert krijgt u een nogal dikke vloeistof, en het rooster zal geneigd zijn vaker dicht te raken. Dan moet u sneller het apparaat reinigen. De frequentie waarmee u het reservoir zult moeten legen, is afhankelijk van de kwaliteit van de groenten en het fruit dat u gebruikt.
7. **Belangrijk** : alle sappen moeten meteen geconsumeerd worden. In contact met de lucht treedt er namelijk zeer snel verkleuring op, hetgeen de smaak kan beïnvloeden. Appel- en perensappen worden snel bruin. Als u een paar druppeltjes citroen toevoegt worden deze sappen minder snel bruin.

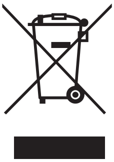
5. Gebruik van het citruspers-accessoire (afhankelijk van het model)

1. De veiligheidsklemmen **(H)** losmaken.
2. Verwijder het deksel **(C)** en het rooster **(D).**
3. Plaats het rooster van de citruspers **(L)** op het vruchtvleesreservoir **(E)** met de perskegel **(K).**
4. Bevestig het rooster van de citruspers **(L)** op het vruchtvleesreservoir **(E)** met de veiligheidsklemmen **(H)**.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Zorg ervoor dat de schenktuit goed in de lage stand staat. **(fig 1)**
7. Kies voor de laagste snelheid **(J)** en zet de schakelaar **(I)** op **"On"**.
8. **Pers de citrusvrucht.**

6. Reiniging en onderhoud

- Alle af te nemen onderdelen **(A, B, C, D, E, M, N)** kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.
- Het rooster van de citruspers (L) kan niet in de vaatwasser worden gereinigd. Was het onder stromend water.
- Dit apparaat is eenvoudiger te reinigen wanneer u dit onmiddellijk na het gebruik doet.
- Gebruik geen schuursponsjes, aceton, alcohol (terpentijn), enz. voor het schoonmaken van het apparaat.
- Het filter moet voorzichtig behandeld worden. Vermijd verkeerde handelingen om beschadiging hiervan te voorkomen. Het filter kan met de borstel **(O)** gereinigd worden. Vervang het filter zodra dit begint te slijten of beschadigd is.
- Reinig het motorblok met een vochtige doek. Goed afdrogen.
- Dompel het motorblok nooit onder in water.

7. Elektrisch of elektronisch product aan eind van levensduur



Bescherm het milieu!

Uw apparaat bevat veel materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.

Breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt of een erkende servicedienst voor verwerking hiervan.

1. Consignas de seguridad

- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato si el filtro o la tapa de protección están rotos, si el aparato presenta defectos o si se observan grietas o rajaduras en el mismo.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio postventa o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- El aparato ha sido concebido para un uso exclusivamente doméstico. No ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En las zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - En las granjas,
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial,
  - En lugares como habitaciones de huéspedes.
- Este aparato puede ser utilizado por personas sin experiencia y conocimientos o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas siempre que hayan sido convenientemente adiestrados en lo que respecta a su uso de forma segura y conozcan los riesgos que entraña su utilización.
- Los niños no han de jugar con el aparato.
- Limpiar todos los accesorios en contacto con los alimentos inmediatamente después de su uso empleando agua tibia jabonosa y una esponja. El filtro puede limpiarse utilizando la brocha.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de aproximar las partes que son móviles durante el funcionamiento.
- Antes de proceder a abrir el aparato deje que las piezas rotatorias se detengan por completo.
- Utilice siempre el empujador para guiar los alimentos por dentro de la chimenea; no emplee nunca los dedos, ni tenedores, cucharas, cuchillos u otros objetos similares.
- No sumerja nunca el bloque motor en el agua o en cualquier otro líquido. Evite aclararlo.
- No supere las cantidades máximas ni las duraciones de funcionamiento indicadas en el libro de recetas.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa indicadora del aparato.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador sólo tras haber comprobado que éste se encuentra en perfecto estado.

- Si se cae al suelo, un aparato eletromagnético no debe utilizarse.
- La placa indicadora del producto y las principales características del mismo se encuentran debajo del aparato.

Zumo de zanahoria

Nota: El aparato permite procesar 3 kg de zanahorias en aproximadamente 2 minutos (no se incluye el tiempo necesario para retirar la pulpa). Cuando prepare zumo de zanahoria, después de procesar 1 kg apague y desconecte el aparato y luego retire la pulpa del depósito, la tapa y el filtro. Una vez que haya terminado de procesar las zanahorias, desconecte el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

2. Descripción del aparato

A Pulsador
B Chimenea
C Tapa
D Filtro
E Depósito de pulpa
F Pico vertidor antigoteo
G Cuerpo del aparato
H Bridas laterales de seguridad
I Interruptor Marcha/Parada
J Selector de velocidad
K Cono **(según modelo)**
L Rejilla exprimidor de cítricos **(según modelo)**
M 3 vasos **(según modelo)**
N Accesorio portavasos **(según modelo)**
O Cepillo de limpieza
P Espacio para ordenar el cable

3. Antes de la primera utilización

- Quite completamente las bridas laterales de seguridad **(H)**. Retire el pulsador **(A)**, la tapa **(C)**, el filtro (D), el depósito de pulpa **(E)**, el accesorio portavasos **(N),** los vasos **(M).**
- Limpie todos los accesorios con agua tibia con detergente, seque y vuelva a montar el aparato.

4. Utilización de la licuadora

Esta licuadora permite extraer el zumo de prácticamente todas las frutas o verduras duras o blandas. No obstante, es imposible extraer zumo de plátano, coco, aguacate, moras, higos, berenjenas…

4 A - PUESTA EN MARCHA DE LA LICUADORA

1. Cierre bien las bridas laterales de seguridad **(H)** y la tapa **(C).**
2. Corte las frutas o verduras en trozos retirando las semillas.
3. Ponga un vaso bajo el pico vertidor para recoger el zumo.
4. Asegúrese que el pico vertidor está efectivamente en posición baja **(fig 1).**
5. Conecte el aparato.
6. Ponga el aparato en marcha con el interruptor **(I).**
7. Seleccione la velocidad según la fruta utilizada (ver cuadro a continuación) con el botón **(J).**
8. Retire el empujador, introduzca las frutas o las verduras en pedazos por la chimenea.
   Las frutas y las verduras se deben introducir con el motor en marcha.
9. Empuje, sin forzar, los alimentos con el pulsador. No utilice ningún otro utensilio. SOBRE TODO no empuje con los dedos. El zumo se vierte al vaso por el pico vertidor, la pulpa se acumula en el depósito de pulpa.
10. Cuando el vaso está lleno, pare el aparato y vuelva a montar el pico vertidor en posición alta **(fig 2).**

11. Cuando el depósito le parezca lleno o se hace más lento el caudal de zumo, vacíe el depósito de pulpa con el mango del cepillo **(O)** y si procede, limpie el filtro con el cepillo.

12. Al final de la utilización, se aconseja limpiar rápidamente los accesorios con el cepillo **(O)** para que los alimentos no se sequen encima. Excepto el cuerpo del aparato, todos estos accesorios van al lavavajillas (cesto superior).

13. Algunos puntos de referencia :

Ingredientes	**Velocidad recomendada I: lento, II: rápido, Máx. 2 minutos**	**Cantidad aproximada de frutas**	**Peso aproximado**	**Cantidad de zumo obtenido (*) (1vaso = 25cl aproximadamente)**
Zanahorias	II	10	1 kg	50 cl
Pepinos	II	2	1 kg	60 cl
Manzanas	II	5	1,2 kg	70 cl
Peras	II	5	1,2 kg	75 cl
Melones	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Piñas	II	2	2 kg	100 cl
Uvas	I		2 kg	120 cl
Lechuga	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Tomates	I	7	1,5 kg	90 cl
Apio	II	3	1,5 kg	90 cl
Jengibre	II (max. 30 segundos)	2	80 g	6 cl

(*) La calidad y la cantidad de zumo varía mucho según la fecha de cosecha y la variedad de cada verdura o fruta. Las cantidades de zumo indicadas son por lo tanto aproximadas.

4 B - CONSEJOS DE UTILIZACIÓN DE LA LICUADORA

1. Escoja frutas y verduras maduras y frescas.
2. Lave cuidadosamente las frutas y verduras antes de cortarlas en trozos y retire las semillas.
3. Pele las frutas que tengan piel gruesa.
4. Cuanto más jugosa es la fruta (como el tomate) más lenta debe ser la velocidad (ver el cuadro indicativo anterior).
5. Si prepara zumo de uvas, membrillos, o grosellas negras, habrá que limpiar el filtro cada 1/2 kg.
6. Si utiliza frutas demasiado maduras, obtendrá un líquido bastante espeso y el filtro tendrá tendencia a obstruirse. Entonces deberá proceder a una limpieza antes. Tendrá que vaciar con mayor o menor frecuencia el depósito de pulpa en función de la calidad de la fruta o verdura tratada.
7. **Importante:** todos los zumos se deben consumir inmediatamente, ya que al contacto con el aire, se oxidan muy rápidamente, lo que puede alterar su gusto y su color. Los zumos de manzana o de pera rápidamente se oscurecen. Si añade unas gotas de limón, se oscurecerán menos rápidamente.

5. Utilización del accesorio exprimidor de cítricos (según modelo)

1. Quite las bridas laterales de seguridad **(H).**
2. Retire la tapa **(C)** y el filtro **(D).**
3. Coloque la rejilla exprimidor de cítricos **(L)** sobre el depósito de pulpa **(E)** con el cono **(K)** .
4. Fije la rejilla exprimidor de cítricos **(L)** sobre el depósito de pulpa **(E)** con las bridas de seguridad **(H).**
5. Conecte el aparato.
6. Asegúrese que el pico vertidor está efectivamente en posición baja. **(fig 1)**
7. Seleccione la velocidad más lenta **I (J)** y ponga el interruptor **(I)** en "On".
8. Exprima el cítrico.

6. Limpieza y mantenimiento

- Todas las piezas desmontables **(A, B, C, D, E, M, N)** pueden lavarse en el lavavajillas.
- El accesorio exprimidor de cítricos no puede lavarse en el lavavajillas. Lavarlo con agua corriente.
- Este aparato será más fácil de limpiar sin lo hace inmediatamente después de utilizarlo.
- No utilice estropajos, acetona, alcohol (white spirit), etc. para limpiar el aparato.
- El filtro debe manipularse con precaución. Evite cualquier manipulación inadecuada que pueda dañarlo. El filtro puede limpiarse con el cepillo **(O)**.
  Cambie el filtro en cuanto presente signos de desgaste o de deterioro.
- Limpie el bloque motor con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- No pase nunca el bloque motor por debajo del agua corriente.

7. Fin de la vida útil de un producto eléctrico o electrónico

¡Contribuyamos a proteger el medio ambiente!

Su aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.

Llévelo a un punto de recogida o a un centro de servicio autorizado para que se haga cargo de su tratamiento.

1. Istruzioni di sicurezza

- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l’apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non utilizzare l’apparecchio se il filtro o il coperchio è rotto, o se presenta danni, crepe o incrinature.
- Scollegare sempre l’apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, o quando non è sorvegliato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.
- Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico. La garanzia non copre difetti derivati da uso improprio come i seguenti:
  - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - nelle fattorie/agriturismo;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali;
  - in ambienti di tipo B&B.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuorii dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessari purché abbiano ricevuto adeguate istruzioni sulle modalità d'uso dell'apparecchio e sui rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Lavare tutti gli accessori che sono a contatto con gli alimenti subito dopo l'uso, utilizzando acqua saponata e aiutandosi con una spugna. Il filtro può essere pulito aiutandosi con la spazzola.
- Arrestare l’apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di cambiare gli accessori o collegare parti mobili per il funzionamento.
- Attendere che le parti in movimento si arrestino completamente prima di aprire l'apparecchio.
- Aiutarsi sempre con il pressatore per dirigere gli alimenti nel condotto: non utilizzare dita, forchette, coltelli, spatole o altri utensili.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o altri liquidi e non sciacquarlo.
- Non superare le quantità massime né le durate indicate nel ricettario.
- L'apparecchio è concepito per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare esclusivamente su un piano di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Non spostare né tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Non utilizzare mai un elettrodomestico se è caduto a terra.
- La placca di identificazione e le specifiche tecniche si trovano indicate sul lato inferiore dell'apparecchio.

Succo di carota

Nota: qesto apparecchio può processare 3 kg di carote in circa 2 minuti (esclusi i tempi di rimozione della polpa). Durante la preparazione del succo di carota, dopo averne tritato 1 kg, spegnere e scollegare l'apparecchio, togliere i residui di polpa dal serbatoio, il coperchio e il filtro. Al termine della preparazione, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

2. Descrizione dell'apparecchio

A	Pressino
B	Camino
C	Coperchio
D	Filtro
E	Serbatoio della polpa
F	Beccuccio salvagocce
G	Corpo dell'apparecchio
H	Flange laterali di sicurezza
I	Interruttore ON/OFF
J	Selettore di velocità
K	Cono **(secondo il modello)**
L	Griglia spremiagrumi **(secondo il modello)**
M	3 bicchieri **(secondo il modello)**
N	Accessorio portabicchieri **(secondo il modello)**
O	Spazzolino per la pulizia
P	Avvolgicavo

3. Al primo utilizzo

- Liberare completamente le flange laterali di sicurezza **(H).** Togliere il pressino **(A),** il coperchio **(C),** il filtro **(D)**, il serbatoio della polpa **(E)**, l'accessorio portabicchieri **(N)**, i bicchieri **(M)**.
- Pulire tutti gli accessori con acqua tiepida addizionata di detersivo per i piatti, asciugarli e rimontare l'apparecchio.

4. Utilizzo della centrifuga

La centrifuga permette di estrarre il succo da qualsiasi frutto od ortaggio duro o molle. Tuttavia, è impossibile estrarre il succo da banana, noce di cocco, avocado, more, fichi, melanzane…

4 A - MESSA IN FUNZIONE DELLA CENTRIFUGA

1. Bloccare le flange laterali di sicurezza **(H)** ed il coperchio **(C).**
2. Tagliare la frutta o gli ortaggi a pezzetti, togliere i nocciolini.
3. Posizionare un bicchiere sotto il beccuccio per raccogliere il succo.
4. Accertarsi che il beccuccio sia posizionato correttamente in basso **(fig. 1).**
5. Collegare l'apparecchio.
6. Mettere l'apparecchio in funzione con l'apposito interruttore **(I)**.
7. Selezionare la velocità secondo la frutta utilizzata (vedi tabella di seguito) con il pulsante **(J).**
8. Togliere il pressino, introdurre la frutta o gli ortaggi a pezzetti attraverso il camino.
   La frutta e gli ortaggi devono essere introdotti con il motore in funzione.
9. Spingere senza schiacciare gli alimenti con il pressino. Non utilizzare altri utensili. Non spingere MAI con le dita.
   Il succo defluisce nel bicchiere attraverso il beccuccio e la polpa si accumula nell'apposito serbatoio.
10. Quando il bicchiere è pieno, spegnere l'apparecchio e riportare il beccuccio in posizione alta **(fig. 2).**
11. Quando il serbatoio è pieno o la portata del succo risulta rallentata, svuotare il serbatoio della polpa con il manico dello spazzolino **(O)** e se necessario pulire il filtro con lo spazzolino.
12. Al termine dell'utilizzo, si consiglia di pulire rapidamente gli accessori con l'apposito spazzolino **(O)**, affinché gli alimenti non li incrostino. Ad eccezione del corpo dell'apparecchio, tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (cestello superiore).
13. Alcuni punti di riferimento:

Ingredienti	Velocità raccomandata I: lenta, II: rapida Max. 2 minuti	Numero approssimativo di frutti/ortaggi prima di svuotare il serbatoio	Peso approssimativo	Quantità di succo ottenuta (*) (1 bicchiere = 25cl circa)
Carote	II	10	1 kg	50 cl
Cetrioli	II	2	1 kg	60 cl
Mele	II	5	1,2 kg	70 cl
Pere	II	5	1,2 kg	75 cl
Meloni	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Uva	I		2 kg	120 cl
Insalata	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Pomodori	I	7	1,5 kg	90 cl
Sedano	II	3	1,5 kg	90 cl
Zenzero	II (max. 30 secondi)	2	80 g	6 cl

(*) La qualità e la quantità del succo variano notevolmente secondo la data di raccolta e la varietà del frutto o dell'ortaggio. La quantità di succo sopra indicata è pertanto approssimativa.

4 B - CONSIGLI DI UTILIZZO DELLA CENTRIFUGA

1. Scegliere frutta ed ortaggi maturi e freschi.
2. Lavare accuratamente la frutta e gli ortaggi prima di tagliarli a pezzetti e mondarli.
3. Eliminare la buccia dura dalla frutta.
4. Più il frutto o l'ortaggio è succoso (come il pomodoro), più la velocità deve essere lenta (vedi tabella indicativa sopra riportata).
5. Per la preparazione di succo d'uva, di mele cotogne, di mirtilli o ribes, occorre pulire il filtro ogni 1/2 kg.
6. Se si centrifugano frutti troppo maturi, si ottiene un liquido piuttosto denso ed il filtro tende ad ostruirsi. Occorre allora procedere ad una pulizia più rapida. È necessario svuotare con maggior o minor frequenza il serbatoio della polpa in funzione della qualità del frutto o dell'ortaggio utilizzato.
7. **Importante:** tutti i succhi devono essere consumati immediatamente. Infatti, a contatto con l'aria, si ossidano molto rapidamente e ciò può alterarne il sapore ed il colore. Ad esempio, i succhi di mela o pera diventano subito scuri. Aggiungere qualche goccia di limone per evitare che scuriscano.

5. Utilizzo dell'accessorio spremiagrumi (secondo i modelli)

1. Liberare le flange laterali di sicurezza **(H)**
2. Togliere il coperchio **(C)** ed il filtro **(D)**
3. Posizionare la griglia spremiagrumi **(L)** sul serbatoio della polpa **(E)** con il cono **(K)**.
4. Fissare la griglia spremiagrumi **(L)** sul serbatoio della polpa **(E)** con le flange di sicurezza **(H)**.
5. Collegare l'apparecchio.
6. Accertarsi che il beccuccio sia correttamente posizionato in basso **(fig. 1)**
7. Selezionare la velocità più lenta **I (J)** e mettere l'interruttore **(I)** su "ON".
8. Spremere l'agrume.

6. Pulizia e manutenzione

- Tutti i pezzi smontabili **(A, B, C, D, E, M, N)** possono essere lavati in lavastoviglie.
- L’accessorio spremiagrumi non può essere lavato in lavastoviglie. Lavare sotto l’acqua corrente.
- **Questo apparecchio è più facile da pulire se fate questa operazione immediatamente dopo l’utilizzo.**
- Non usate mai pagliette di ferro, acetone, alcool (acquaragia) ecc. per pulire l’apparecchio.
- Il filtro deve essere maneggiato con cautela. Evitate ogni manipolazione errata che possa danneggiarlo. Il filtro può essere pulito con la spazzola **(O)**. Sostituite il filtro non appena presenta dei segni di usura o di deterioramento.
- Pulite il blocco motore con uno straccio umido. Asciugatelo accuratamente.
- Non mettete mai il blocco motore sotto l’acqua corrente.

7. Prodotto elettrico o electtronico da smaltire

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

Consegnarlo presso un punto di raccolta o in mancanza di questo presso un centro assistenza autorizzato affinché venga effettuato il corretto trattamento di riciclaggio o smaltimento.

1. Instruções de segurança

- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Não utilize o aparelho se o filtro ou a tampa de protecção estiver partido(a), ou avariado, se observar fendas ou rachas.
- Desligar sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizador ou por uma pessoa devidamente qualificada por forma a evitar qualquer situação de risco para o utilizador.
- O seu aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para utilização nos casos indicados a seguir, os quais não são cobertos pela garantia:
  - Em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
  - Em quintas,
  - Utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial;
  - Em ambientes tipo quarto de hóspedes.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas sem experiência e conhecimentos ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se tiverem recebido formação e supervisão relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Imediatamente após cada utilização, limpar todos os acessórios em contacto com os alimentos com água morna e detergente para a a loiça e com a ajuda de uma esponja. O filtro pode ser limpo com a escova.
- Parar o aparelho e desligá-lo da corrente eléctrica antes de trocar os acessórios ou mexer nas peças móveis durante o funcionamento do mesmo.
- Aguarde a paragem completa das peças em rotação antes de abrir o aparelho.
- Utilize sempre o calcador para guiar os alimentos no tubo de alimentação, nunca introduza os dedos, garfos, facas, espátulas ou qualquer outro objecto.
- Nunca coloque o bloco do motor dentro de água ou qualquer outro líquido, nem o enxagúe.
- Não ultrapasse as quantidades máximas nem os tempos de funcionamento indicados na tabela de receitas.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Antes da primeira utilização, solicitamos que verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Não coloque o aparelho nem o utilize sobre uma placa quente ou próximo de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho apenas sobre uma bancada de trabalho estável, protegido de salpicos de água.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Não utilize uma extensão sem verificar primeiro se esta se encontra em bom estado.
- Não deve utilizar electrodomésticos que tenham caído ao chão.
- A placa sinalética e as principais características do aparelho estão na parte de baixo do aparelho.

Sumo de cenoura
Nota: Este aparelho pode triturar 3 kg de cenouras em cerca de 2 minutos (não inclui o tempo necessário para retirar a polpa). Quando preparar sumo de cenoura, após ter triturado 1 kg de cenouras, pare e desligue o aparelho, e retire a polpa do reservatório, a tampa e o filtro. Quando tiver terminado de triturar as cenouras, desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer à temperatura ambiente.

2. Descrição do aparelho

A	Calcador	**I**	Interruptor Ligar/Desligar
B	Chaminé	**J**	Seleccionador de velocidade
C	Tampa	**K**	Cone (**consoante o modelo)**
D	Filtro	**L**	Acessório "espremedor de citrinos" **(consoante o modelo)**
E	Depósito para a polpa	**M**	3 copos **(consoante o modelo)**
F	Bico anti-pingo	**N**	Acessório "porta copos" **(consoante o modelo)**
G	Corpo do aparelho	**O**	Escova de limpeza
H	Fixações laterais de segurança	**P**	Enrolador de cabo

3. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- Liberte completamente as fixações laterais de segurança **(H).** Retire o calcador **(A)**, a tampa **(C)**, o filtro **(D)**, o depósito para polpa **(E)**,o acessório "porta copos" **(N)**, os copos **(M).**
- Limpe todos os acessórios com água tépida e um pouco de detergente para a loiça, seque-os e volte a montar o aparelho.

4. Utilização da centrifugadora

Uma centrifugadora permite extrair o sumo de praticamente todas as frutas e legumes rijos ou moles. No entanto, é impossível extrair sumo de banana, coco, abacate, amoras, figos, beringelas…

4 A - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA CENTRIFUGADORA

1. Bloqueie correctamente as fixações laterais de segurança **(H)** e a tampa **(C)**.
2. Corte as frutas ou legumes em pedaços retirando-lhes os caroços.
3. Coloque um copo sob o bico para recolher o sumo.
4. Assegure-se que o bico está em posição baixa **(fig 1)**.
5. Ligue o aparelho.
6. Coloque o aparelho em funcionamento com o interruptor **(I).**
7. Seleccione a velocidade consoante a fruta utilizada (cf. quadro a seguir) com o botão **(J).**
8. Retire o calcador, introduza as frutas ou os legumes em pedaços através da chaminé.
   As frutas e os legumes devem ser introduzidos com o motor a funcionar.
9. Empurre os alimentos com o calcador mas sem forçar. Não utilize qualquer outro utensílio. SOBRETUDO não empurre com os dedos. O sumo escorre no copo através do bico, a polpa acumula-se no depósito para polpa.
10. Quando o copo estiver cheio, desligue o aparelho e volte a colocar o bico em posição alta **(fig 2).**
11. Quando o depósito lhe parecer cheio ou o débito abrandar, esvazie o depósito para polpa, utilizando o cabo da escova **(O)** e limpe o filtro se for necessário com a escova.
12. Após cada utilização, aconselha-se que limpe rapidamente os acessórios com a escova **(O)** para que os alimentos não sequem. Com a excepção do corpo do aparelho, todos os acessórios são compatíveis com a máquina de lavar loiça (cesto superior).
13. Alguns pontos de referência:

Ingredientes	Velocidade recomendada I: lenta, II: rápida Máx. 2 minutos	Quantidade aproximada de frutos antes de esvaziar o depósito para polpa	Peso aproximado	Quantidade de sumo obtido (*) (1 copo = aproximadamente 25cl)
Cenouras	II	10	1 kg	50 cl
Pepinos	II	2	1 kg	60 cl
Maçãs	II	5	1,2 kg	70 cl
Pêras	II	5	1,2 kg	75 cl
Melões	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananás	II	2	2 kg	100 cl
Uvas	I		2 kg	120 cl
Salada	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Tomates	I	7	1,5 kg	90 cl
Aipo	II	3	1,5 kg	90 cl
Gengibre	II (max. 30 segundos)	2	80 g	6 cl

(*) A qualidade e a quantidade dos sumos varia muito consoante a data da colheita e a variedade de cada legume ou fruta. Por este motivo, as quantidades de sumo indicadas são aproximadas.

4 B - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DA CENTRIFUGADORA

1. Escolha frutas e legumes maduros e frescos.
2. Lave cuidadosamente as frutas e legumes antes de os cortar em pedaços e de lhes retirar os caroços.
3. Descasque a fruta com casca espessa.
4. Quanto mais sumarento for a fruta (como o tomate) mais a velocidade deverá ser lenta (cf. quadro).
5. Se preparar um sumo de uvas, marmelos, mirtilos ou groselhas, deverá limpar o filtro para cada 1/2 kg.
6. Se centrifugar frutas demasiado maduras, obterá um líquido bastante espesso, e o filtro terá tendência a obstruir-se. Deverá então proceder a uma limpeza mais rápida. Deverá esvaziar o depósito de polpa várias vezes em função da qualidade da fruta ou do legume utilizado.
7. **Importante:** todos os sumos devem ser consumidos de imediato. De facto, em contacto com o ar, oxidam-se muito rapidamente, o que poderá alterar o seu sabor e cor. Os sumos de maçã ou pêra adquirem rapidamente uma cor castanha. Acrescente algumas gotas de limão, para que não escureçam tão depressa.

5. Utilização do acessório espremedor de citrinos (consoante o modelo)

1. Liberte as fixações laterais de segurança **(H).**
2. Retire a tampa **(C)** e o filtro **(D).**
3. Posicione o acessório “espremedor de citrinos” **(L)** sobre o depósito para polpa **(E)** com o cone **(K)** .
4. Fixe o acessório “espremedor de citrinos” **(L)** sobre o depósito para polpa **(E)** com as fixações de segurança **(H)**.
5. Ligue o aparelho.
6. Assegure-se que o bico está bem posicionado em posição baixa. **(fig. 1)**
7. Seleccione a velocidade mais lenta **I (J)** e coloque o interruptor **(I)** em posição "On".
8. Esprema o citrino.

6. Limpeza e manutenção

- Todas as peças desmontáveis **(A, B, C, D, E, M, N)** podem ser lavadas na máquina da loiça.
- O acessório "espremedor de citrinos" não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Lave-o com água e um pouco de detergente para loiça.
- É mais fácil limpar este aparelho se o fizer imediatamente após cada utilização.
- Não utilize esponjas abrasivas, acetona, álcool (diluente), etc., para limpar o aparelho.
- O filtro deve ser manuseado com cuidado. Evite qualquer manuseamento incorrecto que possa danificá-lo. O filtro pode ser limpo com a escova **(O).**
  Substitua o filtro logo que este apresente sinais de desgaste ou deterioração.
- Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Nunca mergulhe o bloco do motor sob água a correr.

7. Produto eléctrico ou electrónico em fim de vida

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

1. Οδηγίες ασφάλειας

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή σαν παιχνίδι.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φίλτρο ή το προστατευτικό κάλυμμα έχει σπάσει, αν είναι ελαττωματικό ή αν παρατηρείτε ρωγμές ή σκασίματα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν την αφήνετε χωρίς επιτήρηση και προτού τη συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε ή την καθαρίσετε.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, από το εξουσιοδοτημένο της κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε ειδικούς χώρους - κουζίνα που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων.
  - Σε αγροκτήματα.
  - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής.
  - Σε χώρους τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ή από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, εφόσον έχουν εκπαιδευτεί και έχουν λάβει σχετικές οδηγίες όσον αφορά την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που εγκυμονεί.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή σαν παιχνίδι.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα αμέσως μετά τη χρήση τους με χλιαρό σαπουνόνερο και σφουγγάρι. Το φίλτρο μπορεί να καθαριστεί με τη βούρτσα.
- Σταματήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή να πλησιάσετε τα στοιχεία της τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία.
- Περιμένετε να σταματήσουν εντελώς όλα τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα προτού ανοίξετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το έμβολο για να ωθήσετε τα τρόφιμα μέσα στο στόμιο. Μην εισάγετε ποτέ τα δάχτυλά σας, πιρούνια, μαχαίρια, σπάτουλες ή άλλα αντικείμενα.
- Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην το ξεπλένετε.
- Μην υπερβαίνετε τις ανώτατες ποσότητες ούτε τις συνιστώμενες διάρκειες λειτουργίας που αναγράφονται στον πίνακα συνταγών.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να ελέγξετε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην την χρησιμοποιείτε πάνω σε ζεστές εστίες κουζίνας ή κοντά σε φλόγα (για εστίες υγραερίου).

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερές επιφάνειες εργασίας, σε σημείο όπου προστατεύεται από πιθανή εκτόξευση νερού.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα χωρίς να βεβαιωθείτε πρωτύτερα ότι βρίσκεται σε άριστη κατάσταση.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αν έχουν υποστεί πτώση.
- Η πινακίδα χαρακτηριστικών του προϊόντος και τα κυριότερά του στοιχεία βρίσκονται κάτω από τη συσκευή.

Χυμός καρότου
Σημείωση: Η συσκευή αυτή μπορεί να επεξεργαστεί 3 kg καρότα σε 2 περίπου λεπτά (δεν συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος που απαιτείται για να απομακρύνετε τον πολτό). Όταν παρασκευάζετε χυμό καρότου, αφού επεξεργαστείτε 1 kg, σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφαιρέστε τον πολτό από το δοχείο, καθώς και το σκέπασμα και το φίλτρο. Όταν τελειώσετε με την επεξεργασία των καρότων, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

2. Περιγραφή της συσκευής

A Πιεστήρας
B Στόμιο πλήρωσης
C Καπάκι
D Φίλτρο
E Δοχείο ψίχας
F Στόμιο σερβιρίσματος με σύστημα διακοπής ροής
G Κεντρική μονάδα
H Πλευρικοί σφιγκτήρες ασφαλείας
I Διακόπτης on/off
J Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
K Κώνος (ανάλογα με το μοντέλο)
L Πλέγμα του στίφτη εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)
M 3 ποτήρια (ανάλογα με το μοντέλο)
N Εξάρτημα βάσης ποτηριών (ανάλογα με το μοντέλο)
O Βούρτσα καθαρισμού
P Σύστημα τυλίγματος καλωδίου

3. Πριν από την πρώτη χρήση

- Απασφαλίστε πλήρως τους πλευρικούς σφιγκτήρες ασφαλείας **(H)**. Αφαιρέστε τον πιεστήρα **(A)**, το καπάκι **(C)**, το φίλτρο **(D)**, το δοχείο ψίχας **(E)**, το εξάρτημα βάσης ποτηριών **(N)**, τα ποτήρια **(M)**.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων, σκουπίστε τα και στη συνέχεια τοποθετήστε τα πάλι στη συσκευή.

4. Χρήση του φυγοκεντρικού στίφτη

Ο φυγοκεντρικός στίφτης επιτρέπει την εξαγωγή χυμού από όλα στην πράξη τα φρούτα ή λαχανικά, σκληρά ή μαλακά. Ωστόσο, δεν είναι δυνατή η εξαγωγή χυμού από τη μπανάνα, την καρύδα, το αβοκάντο, τα μούρα, τα σύκα, τις μελιτζάνες…

4 A - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΣΤΙΦΤΗ

1. Ασφαλίστε καλά τους πλευρικούς σφιγκτήρες ασφαλείας **(H)** και το καπάκι **(C)**.
2. Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
3. Τοποθετήστε ένα ποτήρι κάτω από το στόμιο σερβιρίσματος για να χυθεί εκεί μέσα ο χυμός.
4. Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο σερβιρίσματος βρίσκεται στην κάτω θέση **(εικ. 1)**.
5. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
6. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας τον διακόπτη **(I)**.
7. Επιλέξτε την ταχύτητα ανάλογα με το φρούτο υπό επεξεργασία (δείτε τον παρακάτω πίνακα) με το κουμπί **(J)**.

8. Αφαιρέστε τον πιεστήρα και εισαγάγετε τα φρούτα ή τα λαχανικά που έχετε κόψει σε κομμάτια μέσω του στομίου πλήρωσης.
Τα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να εισαχθούν ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
9. Σπρώξτε χωρίς να πιέζετε τα τρόφιμα με τον πιεστήρα. Μη χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε άλλο σκεύος κουζίνας. Μη σπρώχνετε τις τροφές ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ με τα δάχτυλά σας. Ο χυμός τρέχει μέσα στο ποτήρι μέσω του στομίου σερβιρίσματος, η ψίχα συλλέγεται μέσα στο δοχείο ψίχας.
10. Μόλις γεμίσει το ποτήρι, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και ανασηκώστε το στόμιο σερβιρίσματος στην επάνω θέση **(εικ. 2)**.
11. Μόλις γεμίσει το δοχείο ή επιβραδυνθεί η ροή του χυμού, αδειάστε το δοχείο ψίχας με τη βούρτσα **(O)** και καθαρίστε με αυτήν το φίλτρο εάν χρειαστεί.
12. Στο τέλος της χρήσης, σας συνιστούμε να καθαρίζετε άμεσα τα εξαρτήματα με τη βούρτσα **(O)** προκειμένου να μην ξεραθούν εκεί πάνω οι τροφές. Εκτός από την κεντρική μονάδα, όλα τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (επάνω καλάθι).
13. **Μερικά σημεία αναφοράς:**

Συστατικά	**Συνιστώμενη ταχύτητα: I: αργή, II: γρήγορη, Μέγ.: 2 λεπτά**	**Κατά προσέγγιση αριθμός φρούτων προτού χρειαστεί άδειασμα του δοχείου ψίχας**	**Κατά προσέγγιση βάρος**	**Ποσότητα στυμμένου χυμού (*) (1 ποτήρι = 25cl κατά προσέγγιση)**
Καρότα	II	10	1 kg	50 cl
Αγγούρια	II	2	1 kg	60 cl
Μήλα	II	5	1,2 kg	70 cl
Αχλάδια	II	5	1,2 kg	75 cl
Πεπόνια	I	1 έως 2	1,5 kg	90 cl
Ανανάς	II	2	2 kg	100 cl
Σταφύλια	I		2 kg	120 cl
Σαλάτα	II	2 έως 3	0,5 kg	25 cl
Ντομάτες	I	7	1,5 kg	90 cl
Σέλινο	II	3	1,5 kg	90 cl
Πιπερόριζα	II (κατά μέγ. 30 δευτερόλεπτα)	2	80 g	6 cl

(*) Η ποιότητα και η ποσότητα των χυμών ποικίλλουν σε μεγάλο βαθμό ανάλογα με την ημερομηνία συγκομιδής και την ποικιλία κάθε λαχανικού ή φρούτου. Οι ποσότητες χυμών που υποδεικνύονται παρακάτω είναι κατά προσέγγιση.

4 B - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΣΤΙΦΤΗ

1. Να επιλέγετε φρούτα και λαχανικά που είναι ώριμα και φρέσκα.
2. Να πλένετε καλά τα φρούτα και τα λαχανικά προτού τα κόψετε σε κομμάτια και αφαιρέσετε τα κουκούτσια τους.
3. Να ξεφλουδίζετε τα φρούτα που έχουν χοντρή φλούδα.
4. Όσο πιο χυμώδη είναι τα φρούτα ή τα λαχανικά (όπως η ντομάτα) τόσο πιο αργή πρέπει να είναι η ταχύτητα (δείτε τον ενδεικτικό πίνακα παραπάνω).
5. Εάν ετοιμάζετε χυμό από σταφύλια, κυδώνια, μύρτιλλα ή φραγκοστάφυλα, πρέπει να καθαρίζετε το φίλτρο μετά από κάθε επεξεργασία ½ λη φρούτων.
6. Εάν στύψετε πολύ ώριμα φρούτα, ο χυμός θα είναι αρκετά πηχτός και το φίλτρο ενδέχεται να φράξει. Πρέπει συνεπώς να το καθαρίζετε συχνότερα σε τέτοια περίπτωση. Πρέπει να αδειάζετε το δοχείο ψίχας συχνότερα ή σπανιότερα ανάλογα με την ποιότητα του φρούτου ή λαχανικού υπό επεξεργασία.
7. Σημαντικό: όλοι οι χυμοί πρέπει να καταναλώνονται αμέσως. Όταν έρχονται σε επαφή με τον αέρα, οξειδώνονται πολύ γρήγορα και ενδέχεται να αλλοιωθεί η γεύση και το χρώμα τους. Οι χυμοί μήλων ή αχλαδιών αποκτούν σε σύντομο χρονικό διάστημα ένα καφετί χρώμα. Για να επιβραδύνετε τη διαδικασία αυτή, προσθέστε μερικές σταγόνες λεμονιού.

5. Χρήση του εξαρτήματος στίφτη εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)

1. Απασφαλίστε τους πλευρικούς σφιγκτήρες ασφαλείας **(H)**.
2. Αφαιρέστε το καπάκι **(C)** και το φίλτρο **(D)**.
3. Τοποθετήστε το πλέγμα του στίφτη εσπεριδοειδών **(L)** πάνω στο δοχείο ψίχας **(E)** με τον κώνο **(K)**.
4. Στερεώστε το πλέγμα του στίφτη εσπεριδοειδών **(L)** πάνω στο δοχείο ψίχας **(E)** με τους σφιγκτήρες ασφαλείας **(H)**.
5. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
6. Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο σερβιρίσματος βρίσκεται στην κάτω θέση. **(εικ. 1)**
7. Επιλέξτε την πιο αργή ταχύτητα **(J)** και γυρίστε τον διακόπτη **(I)** στο **"On"**.
8. Στύψτε το φρούτο.

6. Καθαρισμός και συντήρηση

• Όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα **(A, B, C, D, E, M, N)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
• Το εξάρτημα στίφτη εσπεριδοειδών δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το με νερό βρύσης.
¥ **Είναι πιο εύκολο να καθαρίσετε την παρούσα συσκευή εάν το κάνετε αμέσως μετά από τη χρήση της.**
• Μη χρησιμοποιείτε σύρμα κουζίνας, ασετόν, οινόπνευμα κ.λπ. για τον καθαρισμό της συσκευής.
• Ο χειρισμός του φίλτρου πρέπει να γίνεται με προσοχή. Αποφύγετε οποιονδήποτε ακατάλληλο χειρισμό που ενδέχεται να του προκαλέσει φθορά. Μπορείτε να καθαρίσετε το φίλτρο με τη βούρτσα **(O)**. Αντικαταστήστε το φίλτρο αμέσως μόλις παρουσιάσει σημάδια φθοράς ή βλάβης.
• Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε τη καλά.
• Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα σε νερό βρύσης.

7. Ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα στο τέλος της ζωής τους



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

1. Sikkerhedsanvisninger

- Børn skal overvåges, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af børn.
- Hold apparatet uden for rækkevidde af børn.
- Brug ikke apparatet, hvis filteret eller det beskyttende låg er itu eller defekt, eller hvis du ser revner eller sprækker.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring.
- Hvis el-ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at undgå risiko.
- Apparatet er kun beregnet til brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, som ikke dækkes af garantien:
  - I tekøkkener reserveret personalet i butikker, kontorer og andre erhvervslokaler.
  - På gårde.
  - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesområder.
  - I lokaler af typen Bed and Breakfast.
- Dette apparat kan benyttes af personer med manglende erfaring eller kendskab, eller hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte, hvis de overvåges og har fået instruktion i brugen af apparatet på forsvarlig måde, og er klar over den forbundne risiko.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Rengør alt tilbehør i kontakt med fødevarer straks efter brugen ved hjælp af en svamp og lunkent vand med opvaskemiddel. Filteret kan rengøres med børsten.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, inden du skifter tilbehør eller rører ved de dele, der bevæger sig, når apparatet er i brug.
- Vent, til de roterende dele er helt stoppet, før du åbner apparatet.
- Brug altid nedstopperen til at indføre fødevarerne i tragten. Brug aldrig fingrene, en gaffel, kniv, skraber eller andre genstande.
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand eller anden væske. Den må heller ikke skylles.
- Overskrid ikke de maksimale mængder eller brugstiden angivet i opskriftsbogen.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Før første brug af apparatet, anbefales det at kontrollere, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets mærkeplade.
- Brug ikke, og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet må kun benyttes på et stabilt køkkenbord beskyttet mod vandsprøjt.
- Afbryd aldrig apparatet ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Et køkkenapparat må ikke bruges, hvis det har været tabt på gulvet.
- Apparatets mærkeplade og de vigtigste egenskaber findes under apparatet.

Gulerodssaft

Bemærk: Dette apparat kan behandle 3 kg gulerødder på ca. 2 minutter (ikke iberegnet den nødvendige tid til at fjerne frugtkødet). Efter behandling af 1 kg gulerødder til saft skal du slukke for apparatet og afbryde det fra stikkontakten. Derefter skal frugtkødet fjernes fra beholderen, låget og filteret. Når du er færdig med at behandle gulerødderne, skal apparatet afbrydes fra stikkontakten og køle af ved stuetemperatur.

2. Beskrivelse af apparatet

A	Nedstopper	**I**	Tænd/sluk kontakt
B	Påfyldningstragt	**J**	Hastighedsvælger
C	Låg	**K**	Kegle (afhængig af model)
D	Filter	**L**	Si til citruspresser (afhængig af model)
E	Beholder til frugtkød	**M**	3 glas (afhængig af model)
F	Anti-dryp tud	**N**	Glasholder (afhængig af model)
G	Selve apparatet	**O**	Rengøringsbørste
H	Sikkerhedsclips i siden	**P**	Ledningsopbevaring

3. Før første ibrugtagning

- Frigør sikkerhedsclipsene i siden **(H)**. Tag nedstopperen **(A)**, låget **(C)**, filtret **(D)**, beholderen til frugtkød **(E)**, glasholderen **(N)** og glassene **(M)** af.
- Rengør alle tilbehørsdelene i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel, tør dem af og sæt dem på apparatet igen.

4. Brug af saftpresseren

Med en saftpresser kan man presse saft ud af næsten alle hårde eller bløde frugter eller grønsager. Det er dog ikke muligt at presse saft ud af bananer, kokosnødder, avocadofrugter, brombær, figner, auberginer…

4 A - OPSTART AF SAFTPRESSEREN

1. Sørg for at spærre sikkerhedsclipsene i siden **(H)** og låget **(C)** godt.
2. Skær frugterne eller grønsagerne i tern og tag kernerne eller stenene ud.
3. Stil et glas under tuden for at samle saften op.
4. Kontroller at tuden er i lav position **(fig. 1)**.
5. Sæt apparatets stik i.
6. Start apparatet med kontakten **(I)**.
7. Vælg hastighed i forhold til den anvendte frugt (jf. skemaet nedenfor) med knappen **(J)**.
8. Tag nedstopperen op og før frugterne eller grønsagerne skåret i tern ned gennem påfyldningstragten. **Frugterne og grønsagerne skal føres ned, mens motoren kører.**
9. Skub fødevarerne ned med nedstopperen uden at forcere. Brug intet andet redskab. Brug ISÆR ALDRIG fingrene. Saften løber ud af tuden og ned i glasset, frugtkødet samles op i beholderen til frugtkød.
10. Når glasset er fyldt, stands apparatet og sæt tuden i høj position **(fig. 2)**.
11. Når beholderen forekommer fyldt eller saften strømmer mindre hurtigt ud, tøm beholderen til frugtkød med børstens skaft **(O)** og rengør filtret med børsten, hvis det er nødvendigt.
12. Efter brug anbefales det at rengøre tilbehørsdelene hurtigt med børsten **(O)**, så fødevarerne ikke tørrer ind på dem. Ud over selve apparatet kan alle tilbehørsdelene vaskes i opvaskemaskine (øverste kurv).
13. **Her er nogle udgangspunkter:**

Ingredienser	Anbefalet hastighed: I: langsom, II: hurtig, Max.: 2 minutter	Omtrentlig antal frugter før beholderen til frugtkød skal tømmes	Omtrentlig vægt	Opnået mængde saft (*) (1 glas = ca. 25 cl)
Gulerødder	II	10	1 kg	50 cl
Agurker	II	2	1 kg	60 cl
Æbler	II	5	1,2 kg	70 cl
Pærer	II	5	1,2 kg	75 cl
Meloner	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Druer	I		2 kg	120 cl
Salat	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Tomater	I	7	1,5 kg	90 cl
Selleri	II	3	1,5 kg	90 cl
Ingefær	II (max. 30 sekunder)	2	80 g	6 cl

(*) Mængden af saft varierer meget i forhold til, hvornår frugten eller grønsagen er blevet plukket og hvilken sort, det drejer sig om. De anførte mængder saft er derfor omtrentlige.

4 B - GODE RÅD VEDRØRENDE BRUG AF SAFTPRESSEREN

1. Vælg modne og friske fugter og grønsager.
2. Vask frugterne og grønsagerne omhyggeligt, før de skæres i tern og kernerne eller stenene tages ud.
3. Skræl frugter med tykt skind.
4. Jo mere saftig frugten er (som f.eks. tomater), desto langsommere skal apparatet køre (jf. det vejledende skema ovenfor).
5. Hvis der presses saft af druer, kvæder, blåbær eller solbær, skal filtret rengøres efter hver 1/2 kg.
6. Hvis der presses overmodne frugter, opnås der en ret kraftig saft og filtret har tendens til at blive tilstoppet. Det skal derfor rengøres mere hyppigt. Beholderen til frugtkød skal tømmes mere eller mindre ofte i forhold til den pressede frugt eller grønsags kvalitet.
7. **Vigtigt:** Alle safte skal drikkes med det samme. De bliver nemlig meget hurtigt iltet i kontakt med luft, hvilket kan forandre deres smag og farve. Saft fra æbler eller pærer bliver hurtigt brun. Man kan tilsætte nogle dråber citron for at forhale misfarvningen.

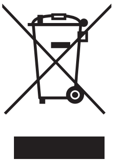
5. Brug af citruspresser-tilbehøret (afhængig af model)

1. Frigør sikkerhedsclipsene i siden **(H)**.
2. Tag låget **(C)** og filtret **(D)** af.
3. Sæt sien til citruspresseren **(L)** på over beholderen til frugtkød **(E)** med keglen **(K)**.
4. Sæt sien til citruspresseren **(L)** fast på beholderen til frugtkød **(E)** med sikkerhedsclipsene **(H)**.
5. Sæt apparatets stik i.
6. Kontroller at tuden er i lav position. **(fig. 1)**
7. Vælg den langsomme hastighed **(J)** og stil kontakten **(I)** på "**On**".
8. Pres citrusfrugten.

6. Rengøring og vedligeholdelse

- Alle de aftagelige dele **(A, B, C, D, E, M, N)** kan vaskes i opvaskemaskine.
- Citruspresser-tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør den under rindende vand.
- **Dette apparat er lettere at rengøre, hvis man gør det straks efter brug.**
- Brug ikke skuresvampe, acetone, sprit etc. til at rengøre apparatet.
- Filtret skal håndteres forsigtigt. Undgå en forkert håndtering, der kan beskadige den. Filtret kan rengøres med børsten **(O)**.
  Skift filtret ud, så snart det viser tegn på slid eller beskadigelse.
- Rengør motorblokken med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt af.
- Skyl aldrig motorblokken under rindende vand.

7. Bortskaffelse af et elektrisk eller et elektronisk apparat



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

Dette apparat indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

Bring det til en genbrugsstation eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

1. Sikkerhetsinstruksjoner

- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Apparatet skal ikke brukes av barn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Apparatet må ikke brukes hvis filteret eller beskyttelseslokket er skadet, hvis det er defekt eller hvis du ser sprekker av noe slag.
- Alltid koble fra apparatet før montering, demontering, rengjøring og hvis apparatet blir stående uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en forhandler eller av en annen kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet ditt er designet for å brukes i hjemmet.
- Apparatet er ikke designet for bruk i følgende tilfeller, som ikke dekkes av garantien:
    - i kjøkkenkroker for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser
    - på gårder,
    - av gjester på hoteller, moteller og andre lignende steder
    - på forskjellige typer gjesterom.
- Dette apparatet kan brukes av personer som mangler erfaring eller kjennskap til det, eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de har fått opplæring og er kjent med bruken av apparatet på en trygg måte.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjør alle delene som er i kontakt med matvarer rett etter bruk. Bruk lunkent såpevann og en svamp. Filteret kan rengjøres med en børste.
- Stopp apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller nærmer deg delene som er i bevegelse under bruk.
- La de roterende delene stoppe helt opp før apparatet åpnes.
- Alltid bruk stapperen for å lede mat ned i røret. Aldri bruk fingrene, gaffel, kniv, slikkepott eller andre redskaper.
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske. Må heller ikke skylles.
- Ikke bruk mer ingredienser eller tid enn det som er indikert i oppskriftene.
- Apparatet skal kun brukes med vekselstrøm. Før første gangs bruk bør du kontrollere at nettspenningen korresponderer med det som er angitt på apparatets typeskilt.
- Apparatet må ikke brukes eller settes på en varmeplate eller i nærheten av en flamme (gassovn).
- Apparatet skal bare brukes på en stabil arbeidsbenk hvor det er ikke er utsatt for vannsprut.
- Aldri trekk i strømledningen for å koble fra apparatet.
- Hvis du vil bruke en skjøteledning, må du først kontrollere at den er i perfekt stand.
- Et elektrisk apparat skal ikke brukes hvis det har falt i gulvet.
- Apparatets merkeskilt og karakteristikker finnes under apparatet.

Gulrotjuice

Merk: Apparatet kan håndtere 3 kg gulrøtter i ca. 2 minutter (ikke inkludert tiden det tar å fjerne grønnsaksmassen). Ved tilberedning av gulrotjuice: Etter 1 kg, slå av og koble fra apparatet og fjern grønnsaksmassen fra oppsamleren, lokket og filteret. Etter at du har avsluttet tilberedningen av gulrøttene, koble fra apparatet og la det kjøles ned til romtemperatur.

2. Beskrivelse av apparatet

A	Stapper	**I**	Av/på-bryter
B	Sjakt	**J**	Hastighetsbryter
C	Lokk	**K**	Kjegle (avhengig av modell)
D	Filter	**L**	Rist til sitruspresse (avhengig av modell)
E	Fruktkjøttbeholder	**M**	3 kopper (avhengig av modell)
F	Dryppfri tut	**N**	Koppholder (avhengig av modell)
G	Apparatets base	**O**	Rensebørste
H	Sikkerhetsklaffer	**P**	Ledningsfeste

3. Før første gangs bruk

- Trekk sikkerhetsklaffene **(H)** helt ut. Ta ut stapperen **(A)**, lokket **(C)**, filteret **(D)**, fruktkjøttbeholderen **(E)**, koppholderen **(N)** og koppene **(M)**.
- Rengjør alle tilbehørsdelene i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel, tørk dem og monter apparatet på nytt.

4. Slik bruker du saftpressen

Du kan bruke saftpressen til å presse saften ut av nesten alle harde eller myke frukter og grønnsaker. Det er imidlertid umulig å presse saften ut av banan, kokosnøtt, avokado, bjørnebær, fiken, auberginer …

4 A - STARTE OPP SAFTPRESSEN

1. Fest sikkerhetsklaffene **(H)** og lokket **(C)** godt.
2. Skjær frukten eller grønnsakene i biter og ta ut eventuelle steiner.
3. Sett en kopp under tuten for å ta imot saften.
4. Sørg for at tuten er i lav posisjon **(fig. 1)**.
5. Koble til apparatet.
6. Slå på apparatet med bryteren **(I)**.
7. Velg hastighet avhengig av frukten (se tabellen nedenfor) med knappen **(J)**.
8. Ta ut stapperen, og skyv frukt- eller grønnsaksstykkene ned i sjakten.
   Motoren må være i gang når du skyver frukten og grønnsakene ned i apparatet.
9. Skyv matvarene med stapperen uten å bruke makt. Bruk ingen andre gjenstander. Bruk ABSOLUTT IKKE fingrene. Saften renner gjennom tuten ned i koppen, og fruktkjøttet samles i fruktkjøttbeholderen.
10. Slå av apparatet når koppen er full, og løft tuten opp til høy posisjon **(fig. 2)**.
11. Når beholderen ser full ut, eller når saften ikke renner ut like fort, bør du tømme fruktkjøttbeholderen ved hjelp av skaftet på børsten **(O)**. Rens filteret med børsten om nødvendig.
12. Når du har gjort deg ferdig med apparatet, anbefales det å raskt rengjøre tilbehørsdelen med børsten **(O)** for at ikke rester tørker fast på dem. Alle tilbehørsdelene kan vaskes i oppvaskmaskin (øvre kurv), men ikke selve apparatet.
13. **Anbefalte verdier:**

Ingredienser	Anbefalt hastighet I: langsom II: hurtig Maks: 2 minutter	Ca. antall presset frukt før fruktkjøttbeholderen bør tømmes	Ca. vekt	Mengde presset saft (*) (1 glass = ca. 2,5 dl)
Gulrot	II	10	1 kg	5 dl
Agurk	II	2	1 kg	6 dl
Eple	II	5	1,2 kg	7 dl
Pære	II	5	1,2 kg	7,5 dl
Melon	I	1 til 2	1,5 kg	9 dl
Ananas	II	2	2 kg	10 dl
Drue	I		2 kg	12 dl
Salat	II	2 til 3	0,5 kg	2,5 dl
Tomat	I	7	1,5 kg	9 dl
Selleri	II	3	1,5 kg	9 dl
Ingefær	II (maks. 30 sekunder)	2	80 g	0,6 dl

(*) Saftkvalitet og -mengde kan variere sterkt i forhold til innhøstingsdato og sorten grønnsak eller frukt. Saftmengdene angitt ovenfor er derfor omtrentlige.

4 B - RÅD FOR BRUK AV SAFTPRESSEN

1. Velg modne og ferske frukter og grønnsaker.
2. Vask fruktene og grønnsakene grundig før du skjærer dem i biter og tar ut steinene.
3. Skrell frukt med tykt skall.
4. Jo saftigere frukten er (f.eks. tomat), jo lavere bør hastigheten være (jf. tabell ovenfor).
5. Hvis du lager saft av druer, blåbær eller solbær, må du rense filteret hver ½ kg.
6. Hvis du presser overmoden frukt, vil du få en nokså tykk saft, og filteret vil ha en tendens til å tettes igjen. Du bør derfor rense filteret oftere. Du vil måtte tømme fruktkjøttbeholderen mer eller mindre ofte avhengig av kvaliteten på frukten eller grønnsaken du presser.
7. **Viktig**: Alle safter må brukes umiddelbart. I kontakt med luft oksideres saften svært raskt, og dette kan endre saftens smak og farge. Eple- eller pæresaft blir raskt brun. Tilføy noen dråper sitron for at saften ikke skal blir så fort brun.

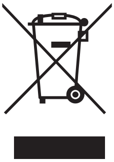
5. Slik bruker du risten til sitruspressen (avhengig av modell)

1. Trekk ut sikkerhetsklaffene **(H)**.
2. Ta av lokket **(C)** og filteret **(D)**.
3. Sett risten til sitruspressen **(L)** på fruktkjøttbeholderen **(E)** med kjeglen **(K)**.
4. Fest risten til sitruspressen **(L)** på fruktkjøttbeholderen **(E)** med sikkerhetsklaffene **(H).**
5. Koble til apparatet.
6. Sørg for at tuten står i lav posisjon. **(fig. 1)**
7. Velg den laveste hastigheten **(J)** og slå bryteren **(I)** på "**On**".
8. Press sitrusfrukten.

6. Rengjøring og vedlikehold

- Alle de demonterbare delene **(A, B, C, D, E, M, N)** kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Risten til sitruspressen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Den rengjøres under springen.
- **Dette apparatet er enklere å rengjøre hvis du rengjør det rett etter bruk.**
- Bruk ikke skurebørster, eddiksprit, alkoholbaserte rengjøringsmidler (white spirit) osv. til å rengjøre apparatet.
- Filteret må håndteres forsiktig. Unngå all uegnet håndtering som kan skade det. Filteret kan renses med børsten **(O)**. Erstatt filteret så snart det viser tegn på slitasje eller skader.
- Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den godt.
- Dypp aldri motorenheten i vann.

7. Kassering av elektriske eller elektroniske produkter



Tenk miljøvern!

ⓘ Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.

➲ Ta det med til et oppsamlingssted etter et godkjent servicesenter slik at avfallet kan behandles.

1. Säkerhetsanvisningar

- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten om filter eller skyddslock är trasiga, felaktiga eller om du ser krackelering eller sprickor.
- Dra alltid ur kontakten ur vägguttaget om du lämnar den oövervakad samt före montering, nedmontering och rengöring.
- Om sladden skadas skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte heller täcks av garantin:
    - I personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
    - På bondgårdar,
    - Av hotell- eller motellgäster, eller andra miljöer av samma typ,
    - I miljöer av typen vandrarhem.
- Den här apparaten får användas av personer som saknar erfarenhet eller kunskap eller med bristande fysisk, sensorisk eller mental förmåga, om dessa har utbildats om hur apparaten ska användas på säkert sätt och om de känner till medföljande risker.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Tillbehör som kommer i kontakt med livsmedel måste direkt efter användning diskas med en mjuk svamp i ljummet vatten och diskmedel. Filtret går att rengöra med diskborste.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.
- De delar som rör sig måste ha stannat helt innan du öppnar apparaten.
- Använd alltid stopparen för att trycka ner ingredienser i mynningen, inte fingrar, gaffel, kniv, slickepott eller andra föremål.
- Motorenheten får inte doppas i vatten eller andra vätskor. Skölj inte heller av den.
- Överskrid inte de maxmängder och drifttider som anges i recepttabellen.
- Apparaten är konstruerad för växelström. Innan du använder apparaten första gången behöver du kontrollera att vägguttagets spänning motsvarar angiven spänning på apparatens märkplåt.
- Apparaten får inte ställas på eller användas på spisplattor eller nära en öppen låga (gasspis).
- Använd apparaten på en stabil arbetsyta och i skydd från vattenstänk.
- Håll inte i sladden när du drar ur kontakten.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den är i perfekt skick.
- Hushållsapparater ska inte användas om de har tappats i golvet.
- Märkplåt och information om de viktigaste egenskaperna hittar du undertill på apparaten.

Morotsjuic

Obs! Den här apparaten kan hantera 3 kg morötter på ca 2 minuter (tiden för att ta bort morotsfibrerna ej inräknat). När du gör morotsjuice: när du har pressat 1 kg måste du stänga av apparaten, dra ur kontakten och sedan tömma behållare, lock och filter på morotsfibrer. Dra ur kontakten när du är färdig med att pressa morötter och låt apparaten svalna till rumstemperatur.

2. Beskrivning av apparaten

A	Matarpropp	**I**	På-/avknapp
B	Matarrör	**J**	Hastighetsväljare
C	Lock	**K**	Kon (beroende på modell)
D	Filter	**L**	Korg citruspress (beroende på modell)
E	Fruktköttsbehållare	**M**	3 glas (beroende på modell)
F	Anti-dropp pip	**N**	Tillbehör glashållare (beroende på modell)
G	Motorenhet	**O**	Rengöringsborste
H	Låsbyglar	**P**	Sladdförvaring

3. Före den första användningen

- Frigör låsbyglarna **(H)** helt. Ta av matarproppen **(A)**, locket **(C)**, filter **(D),** fruktköttsbehållare **(E)**, glashållare **(N)**, glas **(M)**.
- Diska alla tillbehör med ljummet vatten och diskmedel, torka dem och sätt ihop apparaten.

4. Användning av råsaftcentrifugen

Med en råsaftcentrifug kan du pressa juice ur praktiskt taget alla hårda eller mjuka frukter och grönsaker. Det är däremot omöjligt att pressa juice ur banan, kokosnöt, avocado, björnbär, fikon, aubergine…

4 A - KOMMA IGÅNG MED RÅSAFTCENTRIFUGEN

1. Lås noga låsbyglarna **(H)** och locket **(C)**.
2. Skär frukter och grönsaker i bitar och kärna ur.
3. Placera ett glas under pipen för att samla upp juicen.
4. Se till att pipen är i det nedre läget **(bild 1)**.
5. Koppla på apparaten.
6. Starta apparaten med på-/avknappen **(I).**
7. Välj hastighet beroende på frukt (se nedanstående tabell) med knappen **(J)**.
8. Ta bort matarproppen, lägg i frukt eller grönsaker i bitar i matarröret.
   Frukt och grönsaker ska läggas i när motorn är igång.
9. Tryck ner ingredienserna i lugn takt utan att trycka för hårt med matarproppen. Använd inte något annat föremål. Tryck ABSOLUT INTE med fingrarna. Juicen rinner ut genom pipen ner i glaset, fruktköttet samlas upp i fruktköttsbehållaren.
10. När glaset är fullt, stanna apparaten och för upp pipen i det övre läget **(bild 2)**.
11. När behållaren verkar vara full eller om juicen rinner ut långsammare, töm fruktköttsbehållaren med hjälp av borstens skaft **(O)** och rengör om nödvändigt filtret med borsten.
12. Efter användning är det lämpligt att med en gång rengöra tillbehören med borsten **(O)** för att undvika att ingredienserna torkar fast. Med undantag av motorenheten, kan alla dessa tillbehör diskas i diskmaskin (övre korgen).
13. **Några tips:**

Ingredienser	Rekommenderad hastighet I: långsam, II: snabb, Max: 2 minuter	Cirka antal frukter innan tömning av fruktköttsbehållaren	Cirka vikt	Erhållen mängd juice (*) (1 glas = cirka 25 cl)
Morötter	II	10	1 kg	50 cl
Gurka	II	2	1 kg	60 cl
Äpple	II	5	1,2 kg	70 cl
Päron	II	5	1,2 kg	75 cl
Melon	I	1 till 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Vindruvor	I		2 kg	120 cl
Sallad	II	2 till 3	0,5 kg	25 cl
Tomater	I	7	1,5 kg	90 cl
Selleri	II	3	1,5 kg	90 cl
Ingefära	II (max. 30 sekunder)	2	80 g	6 cl

(*) Juicens kvalitet och mängd varierar mycket beroende på skördesäsong och olika sorters grönsaker och frukt. De ovanstående mängderna juice är ungefärliga.

4 B - PRAKTISKA ANVÄNDNINGSRÅD FÖR RÅSAFTCENTRIFUGEN

1. Välj färska och mogna frukter och grönsaker.
2. Tvätta frukter och grönsaker noga innan de skärs i bitar och kärnas ur.
3. Skala frukt med tjockt skal.
4. Ju saftigare frukt (som tomater) ju långsammare hastighet (se exemplen i ovanstående tabell).
5. Om du kör vindruvor, kvitten, blåbär eller vinbär ska filtret rengöras efter varje 1/2 kg.
6. Om du pressar alltför mogna frukter blir juicen ganska trögflytande och filtret riskerar att bli tilltäppt. Du måste då rengöra oftare. Du behöver tömma fruktköttsbehållaren mer eller mindre ofta beroende på fruktens eller grönsakernas kvalitet.
7. **Viktigt:** drick all juice direkt när den är nypressad. Om den exponeras för luft, oxiderar den snabbt vilket gör att den kan förlora i smak och färg. Äpple- och päronjuice mörknar snabbt. Tillsätt några droppar citron så mörknar den inte så fort.

5. Användning av citruspress-tillbehöret (beroende på modell)

1. Frigör låsbyglarna **(H)**.
2. Ta av locket **(C)** och filtret **(D)**.
3. Placera citruspressens korg **(L)** på fruktköttsbehållaren **(E)** med konen **(K)**.
4. Sätt fast citruspressens korg **(L)** på fruktköttsbehållaren **(E)** med låsbyglarna **(H)**.
5. Koppla på apparaten.
6. Se till att pipen är i det nedre läget. **(bild 1)**.
7. Välj den långsamma hastigheten **(J)** och placera knappen på-/av **(I)** på **"On"**.
8. Pressa citrusfrukten.

6. Rengöring och underhåll

- Alla löstagbara delar **(A, B, C, D, E, M, N)** kan diskas i diskmaskin.
- Citruspress-tillbehöret ska inte diskas i diskmaskin. Diska det under rinnande vatten.
- **Apparaten är lättare att göra ren om du gör det omedelbart efter användning.**
- Använd inte skursvampar, aceton, alkohol (lacknafta) etc. för att rengöra apparaten.
- Hantera filtret varsamt. Undvik en felaktig hantering som kan skada det. Filtret kan rengöras med borsten **(O)**. Byt ut filtret så snart det börjar bli slitet eller visar tecken på skador.
- Rengör motorenheten med hjälp av en fuktig trasa. Torka den noga.
- Doppa aldrig ner motorenheten under rinnande vatten.

7. Uttjänta elektriska eller elektroniska produkter

Var rädd om miljön!

Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

1. Turvaohjeet

- Varmista, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Pidä laite ja sen johto kaukana lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta, jos sen suodatin tai suojakansi on rikki, vioittunut tai jos siinä näkyy halkeamia tai säröjä.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta, jos jätät sen ilman valvontaa sekä ennen asennusta, purkamista tai puhdistamista.
- Jos virtajohto on vioittunut, vain valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai samanlaisen pätevyyden omaava henkilö voi vaihtaa virtajohdon vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tarkoituksissa, jotka eivät ole takuun alaisia:
  - henkilökunnalle varatut keittiötilat liikkeissä, toimistoissa ja muissa ammatillisissa työympäristöissä;
  - maatilat;
  - hotellien, motellien ja muiden majoitusympäristöjen asiakkaiden käyttöön;
  - bed and breakfast -tyyppiset majoitusympäristöt.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, mikäli he ovat saaneet tietoa ja opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit ja vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Puhdista kaikki ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevat lisätarvikkeet heti käytön jälkeen haalealla saippuavedellä ja pesusienellä. Suodatin voidaan puhdistaa harjalla.
- Sammuta laite ja kytke se irti sähköverkosta, ennen kuin vaihdat lisälaitteita tai kosket käytön aikana liikkuviin osiin.
- Anna pyörivien osien pysähtyä kokonaan ennen laitteen avaamista.
- Työnnä ruoka-ainekset syöttöaukkoon aina syöttösuppilon avulla. Älä koskaan työnnä sormia, haarukkaa, veistä, lastaa tai muuta esinettä laitteeseen.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä.
- Älä ylitä reseptitaulukossa annettuja enimmäismääriä ja käyttöaikoja.
- Laite on suunniteltu toimimaan ainoastaan vaihtovirralla. Pyydämme sinua tarkistamaan ennen ensimmäistä käyttökertaa, että sähköverkon jännite vastaa laitteen merkkilevyssä olevaa jännitettä.
- Älä aseta äläkä käytä laitetta kuumalla levyllä tai avotulen läheisyydessä (kaasuhella).
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla suojassa vesiroiskeilta.
- Älä koskaan kytke laitetta irti sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä vain täydellisessä käyttökunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä käytä kodinkonetta, jos se on tippunut maahan.
- Tuotteen merkkilevy ja pääominaisuudet on merkitty laitteen alle.

Porkkanamehu
Huomautus: tämä laite voi käsitellä 3 kg porkkanoita noin 2 minuutissa (aika ei sisällä hedelmälihan poistoon tarvittavaa aikaa). Valmistaessasi porkkanamehua, kun olet käsitellyt 1 kg:n porkkanoita, sammuta ja kytke laite irti sähköverkosta sekä poista hedelmämehusäiliö, kansi ja suodatin. Kun olet käsitellyt kaikki porkkanat, kytke laite irti sähköverkosta ja anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan.

2. Laitteen kuvaus

A	Syöttökappale
B	Syöttöaukko
C	Kansi
D	Suodatin
E	Hedelmälihasäiliö
F	Kaatonokka
G	Laitteen runko
H	Sivuturvalaipat
I	Käynnistys/sammutusnäppäin
J	Nopeusvalitsin
K	Kartio (mallista riippuen)
L	Sitrushedelmien puristusritilä (mallista riippuen)
M	3 lasia (mallista riippuen)
N	Lasiteline (mallista riippuen)
O	Puhdistusharja
P	Johdon säilytys

3. Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Irrota täysin sivun turvalaipat **(H)**. Ota pois syöttökappale **(A),** kansi **(C)**, suodatin **(D)**, hedelmälihasäiliö **(E)**, lasiteline **(N)** ja lasit **(M)**.
- Puhdista kaikki lisälaitteet haalealle vedellä, johon on lisätty pesuainetta, kuivaa ne ja laita takaisin laitteeseen.

4. Lingon käyttö

Lingon avulla voit erottaa mehua käytännöllisesi katsoen kaikista kovista ja pehmeistä vihanneksista. On kuitenkin mahdotonta erottaa mehua banaanista, kookospähkinästä, avokadosta, karhunvatukoista, viikunoista, munakoisosta…

4 A – LINGON KÄYTTÖÖNOTTO

1. Lukitse kunnolla sivun turvalaipat **(H)** ja kansi **(C)**.
2. Leikkaa hedelmät ja vihannekset palasiksi ja ota kivet ja siemenet pois.
3. Laita lasi kaatonokan alle.
4. Varmista, että kaatonokka on ala-asennossa **(kuva 1)**.
5. Kytke laite sähköverkkoon.
6. Käynnistä laite katkaisijalla **(I)**.
7. Valitse nopeus käytetyn hedelmän mukaan (katso taulua alla) valitsimella **(J)**.
8. Ota syöttökappale, laita hedelmät tai vihannekset palasina syöttöaukon kautta sisään.
   Hedelmät ja vihannekset on laitettava laitteen sisään moottorin ollessa käynnissä.
9. Työnnä pakottamatta elintarvikkeet syöttökappaleen avulla. Älä käytä muita välineitä. Älä MISSÄÄN TAPAUKSESSA työnnä SORMILLA. Mehu valuu lasiin kaatonokan kautta. Hedelmäliha kerääntyy hedelmälihasäiliöön.
10. Kun lasi on täynnä, sinun on sammutettava laite ja laitettava kaatonokka takaisin yläasentoon **(kuva 2)**.
11. Kun säiliö on täynnä tai mehun virtaus hidastuu, tyhjennä hedelmälihasäiliö harjan varrella **(O)** ja puhdista suodatin tarvittaessa harjalla.
12. Käytön lopussa me suosittelemme, että puhdistat nopeasti lisälaitteet harjalla **(O)**, jotta hedelmän liha ei kuivu siihen kiinni. Lukuun ottamatta laitteen runkoa kaikki osat voi pestä astianpesukoneessa (yläkorissa).
13. **Ohjeita:**

Valmistusaineet	Suositeltu nopeus: I: hidas, II: nopea, Maksimi: 2 minuuttia	Hedelmien määrä arviolta ennen hedelmälihasäiliön tyhjennystä	Paino arvoilta	Saatava mehumäärä (*) (1lasi = noin 25cl)
Porkkanat	II	10	1 kg	50 cl
Kurkut	II	2	1 kg	60 cl
Omenat	II	5	1,2 kg	70 cl
Päärynät	II	5	1,2 kg	75 cl
Melonit	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Rypäleet	I		2 kg	120 cl
Salaatti	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Tomaatit	I	7	1,5 kg	90 cl
Selleri	II	3	1,5 kg	90 cl
Inkivääri	II (maksimi 30 sekuntia)	2	80 g	6 cl

(*) Mehun laatu ja määrä vaihtelevat merkittävästi korjuupäivän ja kunkin hedelmä ja vihanneksen laadun mukaan. Ilmoitetut mehumäärät ovat siis ohjeellisia.

4 B - LINGON KÄYTÖOHJEITA

1. Valitse kypsiä ja tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
2. Pese hedelmät ja vihannekset huolella ennen niiden leikkaamista palasiksi tai ennen kuin otat siemenet pois.
3. Kuori paksukuoriset hedelmät.
4. Mitä mehukkaampi hedelmä on (kuten tomaatti), sitä hitaamman nopeuden on oltava (katso ohjeellista taulukkoa yllä).
5. Jos valmistat mehua rypäleistä, kvitteneistä, mustikoista tai viinimarjoista, suodatin on puhdistettava aina 1/2 kg välein.
6. Jos linkoat liian kypsiä hedelmiä, saat melko paksua nestettä, ja suodatin on vaarassa tukkeutua. Puhdistus on siis tehtävä nopeammin. Sinun on tyhjennettävä hedelmälihasäiliö käsiteltävän hedelmän tai vihanneksen mukaan.
7. Tärkeää: kaikki mehut on käytettävä välittömästi. Ilman kanssa kosketuksissa ne hapettuvat hyvin nopeasti, se voi muuttaa niiden makua ja väriä. Omena- ja päärynämehut saavat nopeasti ruskean värin. Lisää muutama pisara sitruunamehua, se estää ruskean värin kertymistä.

5. Sitrushedelmäpuristinlisälaitteen käyttö (mallista riippuen)

1. Irrota sivun turvalaipat **(H)**.
2. Ota kansi **(C)** ja suodatin **(D)** pois.
3. Aseta sitrushedelmäpuristinritilä **(L)** hedelmälihasäiliölle **(E)** kartion kanssa **(K)**.
4. Kiinnitä sitrushedelmäpuristinritilä **(L)** hedelmälihasäiliölle **(E)** turvalaipoilla **(H)**.
5. Kytke laite sähköverkkoon.
6. Varmista, että kaatonokka on ala-asennossa. **(kuva 1)**
7. Valitse hitain nopeus **(J)** ja laita katkaisija **(I)** asentoon **"On"**.
8. Purista sitrushedelmä.

6. Puhdistus ja hoito

- Kaikki irrotettavat osat **(A, B, C, D, E, M, N)** voi pestä astianpesukoneessa.
- Sitrushedelmäpuristinta ei voi pestä astianpesukoneessa. Puhdista se vedessä.
- Tämä laite on helpompi puhdistaa, jos se tehdään heti käytön jälkeen.
- Älä käytä hankaustyynyjä, asetonia, alkoholia (tärpättiä) jne. sisältäviä tuotteita laitteen puhdistamiseen.
- Suodatinta on käsiteltävä erittäin varovasti. Vältä sen turhaa käsittelyä, jotta se ei vaurioidu. Suodatin on puhdistettava harjalla **(O)**. Vaihda suodatin, kun siinä on merkkejä kulumisesta tai vaurioista.
- Puhdista moottorirunko kostealla kankaalla. Kuivaa se huolella.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa juoksevaan veteen.

7. Sähkölaite tai elektroninen laite käyttöikänsä lopussa

Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

Laitteessa on paljon arvokkaita tai kierrätettäviä materiaaleja.

Toimita se keräyspisteeseen tai sellaisen puutteessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laite käsitellään asianmukaisesti.

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU (ZN650G/ZN655H)

1. Güvenlik talimatları

- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacakları yerlerde muhafaza edin.
- Filtresi veya koruyucu kapağı kırılmış, hasar görmüş veya çatlaklar arz eden cihazı kullanmayın.
- Cihazın başından ayrılacağınız zaman, montaj veya demontaj, temizlik öncesinde cihazın fişini prizden çıkarın.
- Cihazın elektrik kablosu hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeye meydan vermemek için üretici firma, Satış Sonrası Servis veya benzeri yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kulanım için tasarlanmıştır. Aşağıda belirtilen durumlarda kullanım için tasarlanmamıştır; aksi halde garanti dışı kalır:
  - Mağazaların personele ayrılmış mutfakları, bürolar veya mesleki amaçla kullanılan diğer alanlar;
  - Çiftlikler;
  - Otel, motel veya konaklama amaçlı diğer alanlarda müşteriler tarafından kullanım;
  - Misafirhane ortamlarında kullanım.
- Bu cihaz fiziksel, duyusal veya zihinsel engeli olan (erişkin veya çocuk) veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitilmedikleri takdirde kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Besinlerle temas eden tüm aksesuarları kullanımlarından hemen sonra, bir sünger yardımıyla sabunlu ılık su ile temizleyin. Filtre fırça ile temizlenebilir.
- Aksesuarları değiştirmeden veya çalışma sırasında hareket eden kısımlara yaklaşmadan önce, cihazınızı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazı açmadan önce döner parçaların tamamen durmalarını bekleyin.
- Besinleri boğaz içinde ittirmek için yalnızca ittiriciyi kullanın, asla parmaklarınızı, bir bıçak veya çatalı veya herhangi başka bir nesneyi kullanmayın.
- Motor bloğunu asla su veya herhangi başka bir sıvı içine sokmayın. Durulamayın.
- Tarifeler tablosunda belirtilen işlem sürelerini veya maksimum ölçüleri aşmayın.
- Bu cihaz sadece alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlk kullanım öncesinde şebeke geriliminin cihazın veri föyünde belirtilen değere uygun olduğunu kontrol etmenizi rica ediyoruz.
- Bu cihazı elektrikli ocak üzerine veya ateş kaynağı (gazlı mutfak ocağı) yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı yalnızca sağlam bir zemin üzerinde ve su sıçramasına maruz kalmayacağı bir alanda kullanın.
- Cihazı asla elektrik kablosundan çekerek taşımayın.
- Yalnızca bir adet uzatma kablosu kullanın, kullanmadan önce durumunun iyi olduğundan emin olun.

- Yere düşen elektrikli bir ev aletinin kullanılmaması gerekmektedir.
- Ürünün veri föyü ve özellikleri cihazın altında bulunur.

Havuç suyu
Not: Bu cihaz yaklaşık 2 dakikada 3 kg havucun suyunu sıkabilir (posaların alınması için gerekli olan süre hariç). Havuç suyu hazırlarken, 1 kg havucu sıktıktan sonra, cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın, posayı hazneden alın, kapağı ve filtreyi çıkarın. Havuç sıkma işlemini tamamladıktan sonra, cihazın fişini prizden çıkarın ve ortam sıcaklığına dönmesi için bekleyin.

2. Cihazın tanımı

A	İtme aparatı
B	Besleme ağzı
C	Kapak
D	Filtre
E	Posa haznesi
F	Damlamayı önleyici ağızlık
G	Gövde
H	Güvenlik klipsi
I	Açma/kapama düğmesi
J	Hız seçici
K	Koni (Sıkma başlığı) **(tipine göre)**
L	Süzgeç (**tipine göre)**
M	3 adet bardak **(tipine göre)**
N	Bardak tutma aksesuarı **(tipine göre)**
O	Temizleme fırçası
P	Kablo sarma yeri

3. İlk kullanım öncesi

- Güvenlik kollarını kaldırın **(H)**. İtme aparatını **(A)**, kapağı **(C)**, filtreyi **(D)**, posa kabını **(E)**,aksesuar bardak tutacağını **(N)** ve bardakları **(M)** çıkarın.
- Tüm parçaları ılık su ve deterjan ile yıkadıktan sonra kurulayın ve tekrar yerlerine takın.

4. Cihazın kullanım alanı

4 A – CIHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1. Güvenlik klipslerini **(H)** ve kapağı **(C)** doğru olarak kapattığınızdan emin olun.
2. Meyve veya sebzenin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.
3. Bardağı ağızlığın altına yerleştirin.
4. Ağızlığın yönünün aşağıya doğru olduğundan emin olun.**(resim 1).**
5. Fişi elektrik prizine takın.
6. Cihazı, açma düğmesine basarak çalıştırın. **(I)**.
7. Kullanacağınız meyvenin cinsine göre hız seçin **(J).** (bkz.aşağıdaki tablo)
8. İtme aparatını çıkardıktan sonra meyve ve sebze dilimlerini hazneye atın.
   Meyve veya sebze dilimlerini eklerken, motorun çalışıyor olması gerekmektedir.
9. Gıdaları hazneye attıktan sonraki itme işlemini, başka herhangi bir alet yardımıyla değil, cihazın kendi itme aparatını fazla bastırmadan kullanarak gerçekleştirin.
   Meyveleri KESİNLİKLE parmaklarınız ile itmeyin.
   Meyve ve sebzenin suyu ağızlık yardımıyla bardağa akacak, posası ise posa kabında kalacaktır.
10. Bardak dolduğu taktirde, cihazı durdurun ve ağızlığı yukarı kaldırın.**(resim 2).**
11. Meyve suyunun akışının yavaşladığını veya posa haznesinin dolduğunu hissediyorsanız, temizleme fırçası yardımıyla kabı boşaltın, eğer gerekiyorsa yine fırça yardımıyla yıkayın.

12. Cihazı kullandıktan sonra, gıda artıklarının üzerinde kurumaması için, tüm parçaları hemen temizleme fırçası **(O)** yardımıyla yıkamanızı tavsiye ederiz. Cihazın gövdesi dışındaki tüm parçalar bulaşık makinasının bardak kısmında yıkanabilir.
13. Birkaç öneri:

Malzemeler	Önerilen hız I: yavaş, II: hızlı, Max. 2 dakika	Ortalama meyve sayısı	Ortalama ağırlık	Elde edilen meyvesuyu (*) (1 bardak = yaklaşık 25cl)
Havuç	II	10	1 kg	50 cl
Salatalık	II	2	1 kg	60 cl
Elma	II	5	1,2 kg	70 cl
Armut	II	5	1,2 kg	75 cl
Kavun	I	1 - 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Üzüm	I		2 kg	120 cl
Marul	II	2 - 3	0,5 kg	25 cl
Domates	I	7	1,5 kg	90 cl
Kereviz	II	3	1,5 kg	90 cl
Zencefil	II (max. 30 sn)	2	80 g	6 cl

(*) Suyu çıkarılmak istenen meyve veya sebzenin türü ya da mevsimi, elde edilen özsuyun kalite ve miktarını önemli ölçüde etkiler.Bu nedenle yukarıdaki miktarlar yaklaşık olarak verilmiştir.

4 B – PRATIK ÖNERILER

1. Meyve ve sebzeleri seçerken taze ve olgun olmalarına özen gösterin.
2. Meyve ve sebzeleri dilimlemeden önce iyice yıkayın.
3. Kalın kabuklu meyveleri soyun.
4. Meyve ve sebzelerin su oranı arttıkça (örneğin domates), hız ayarının düşürülmesi gerekmektedir (yukarıdaki tabloda karşılaştırınız).
5. Üzüm, ayva, böğürtlen vb. meyvelerin suyu çıkarılırken her 1/2 kilodan sonra filtrenin temizlenmesi gerekir.
6. Fazla olgunlaşmış meyvelerden elde edeceğiniz sıvı oldukça koyu olacağı gibi, filtre de tıkanmaya daha elverişli olacaktır.Bu nedenle, filtrenin ve posa kabının ne kadar sıklıkta temizleneceği, kullanacağınız meyve veya sebzenin kalitesine göre değişir.
7. **Önemli** : Elde edilen sıvılar derhal tüketilmelidir.Hava ile temas sürecinde çok hızlı oksitlendiklerinden tat ve renklerinde değişme olabilir. Elma ve armut suyuna birkaç damla limon suyu sıkarsanız daha yavaş karardığını göreceksiniz.

5. Narenciye sıkma cihazının parçalarının kullanımı (tipine göre)

1. Güvenlik klipslerini kaldırın **(H).**
2. Kapağı **(C)** ve filtreyi **(D)** çıkarın.
3. Posa kabına **(E)** narenciye sıkma süzgecini **(L)** ve sıkma başlığı **(K)** yerleştirin .
4. Narenciye sıkma süzgecini **(L)** posa kabına yerleştirin **(E)** ve güvenlik kollarını sıkıca kapatın **(H)**.
5. Fişi elektrik prizine takın.
6. Ağızlığın yönünün aşağıya doğru olduğundan emin olun. **(resim 1)**
7. En yavaş hızı seçin **I (J)** ve açma/kapama düğmesini **(I)** "On" konumuna getirin.
8. Meyveleri sıkın.

6. Temizlik ve bakım

- Çıkarılabilir tüm parçalar **(A, B, C, D, E, M, N)** bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Narenciye sıkacağı aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir. Akan suyun altında yıkayın.
- **Bu cihazın temizlenmesi, kullanımının hemen ardından yapıldığında daha kolay olacaktır.**
- Cihazı temizlemek için ovma süngerleri, aseton, alkol vb kullanmayınız.
- Filtreyi ellerken çok dikkatli olunmalıdır. Filtreye zarar verecek her türlü hatalı hareketten sakınınız. Filtre fırça **(O)** ile temizlenebilir.
  Yıpranma veya bozulma izleri belirmeye başlar başlamaz filtreyi değiştirin.
- Motor ünitesini nemli bir bez yardımı ile temizleyin. Özenle kurulayınız.
- Motor ünitesini asla akan suyun altına tutmayın.

Eğer elektrikli veya elektronik cihazın kullanım ömrü bittiyse

Yaşam alanlarının korunmasına yardımcı oluyoruz!

Cihazınız devamlı kullanılabilecek veya resikle edilebilecek büyük miktarda materyal içermektedir.

Onu doğru bir şekilde işlem yapılabilecek olan toplama merkezlerine veya yetkili sevislere götürünüz.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Meydan Sokak
No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12
Maslak / İSTANBUL
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATINONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

6. التنظيـف و الصيانـة

- يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للتركيب و التفكيك **(A، B، C، D، E، M، N)** في جلاية الصحون.
- لا يمكن غسل ملحق عصر الحوامض في جلاية الصحون. اغسله بالماء.
- **يكون تنظيف الجهاز أسهل إذا تم عند الانتهاء من استعماله.**
- لا تستعمل الإسفنج الكاشط، الأسيتون، الكحول (الكحول الأبيض)... لتنظيف العصّارة.
- يجـب التعامـل مع المنخل بحذر لتفادي إتلافه. يمكنك تنظيفه بواسـطة الفرشـاة **(O)**. اسـتبدل المنخل بمجرد ظهـور علامات التلف أو التدهور عليه.
- امسح وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة ثم جففها بعناية.
- لا تضع وحدة المحرك أبدا تحت ماء جارية.

7. منتجات إلكترونية أو كهربائية منتهية الصلاحية



حماية البيئة أولاً!

يحتوى جهازك على العديد من المواد القيِّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.

أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.

المكونـات	السرعة الموصى بها: I: بطيئة II: سريعة MAX: دقيقتان	عدد الفواكـه التقريبي قبل إفراغ خـزان اللب	الـوزن التقريبـي	كمية العصير الناتجة (*) (كـوب واحد = ٢٥ سنتيلتر تقريـبا)
جزر	II	10	1 كلج	50 سنتيلتر
خيار	II	2	1 كلج	60 سنتيلتر
تفاح	II	5	1,2 كلج	70 سنتيلتر
كمثرى	II	5	1,2 كلج	75 سنتيلتر
شمّام	I	من 1 إلى 2	1,5 كلج	90 سنتيلتر
أناناس	II	2	2 كلج	100 سنتيلتر
عنب	I		2 كلج	120 سنتيلتر
سلاطة	II	من 2 إلى 3	0,5 كلج	25 سنتيلتر
طماطم	I	7	1,5 كلج	90 سنتيلتر
كرفس	II	3	1,5 كلج	90 سنتيلتر
زنجبيل	II (30 ثانية أقصى حد)	2	0,08 كلج	6 سنتيلتر

(*) تتغير نوعية و كمية العصير حسب تاريخ قطاف الفواكه أو الخضار و كذلك نوعها. تعطى كميات العصير المبينة أعلاه على سبيل المثال لا الحصر.

4 ب – نصائح لاستعمال العصّارة

1. اختر فواكه أو خضار ناضجة و طازجة.
2. اغسل الفواكه و الخضار بعناية قبل تقطيعها إلى مكعبات و نزع نواتها.
3. قشّر الفواكه التي تحتوي على قشرة سميكة.
4. عند تحضير فواكه ممتلئة بالعصير (مثل الطماطم) يجب أن تكون السرعة بطيئة (راجع جدول التوضيحي أعلاه).
5. عند تحضير عصير العنب أو السفرجل أو عنب الأحراج أو الكشمش، يجب تنظيف المنخل عند كل نصف كلج.
6. عند عصر فواكه ناضجة أكثر من اللازم، تحصل على سائل كثيف نوعا ما مما يؤدي إلى انسداد المنخل. في هذه الحالة يجب تنظيف المنخل بسرعة. كما أنك ستضطر إلى إفراغ خزان اللب كلما كان ذلك ضروريا وفقا لنوعية الفواكه أو الخضار المحضّرة.
7. **ملاحظة هامة:** يجب تناول عصير الفواكه أو الخضار فوراً لأنه قد يتأكسد بسرعة بسبب التعرض للهواء و بالتالي فقد يتغير مذاقه و لونه. يتحول لون عصير التفاح و الكمثرى إلى الأسود بسرعة. أضف إليه بعض القطرات من عصير الليمون للحد من هذا التحول.

5. استعمال ملحق عصارة الحوامض (حسب الموديل)

1. حرّر مشبكي الأمان الجانبيين (**H**).
2. انزع الغطاء (**C**) والفلتر (**D**).
3. ركب شبكة عصر الحوامض (**L**) على خزان اللب (**E**) بالإضافة إلى المخروط (**K**).
4. ثبت شبكة عصر الحوامض (**L**) على خزان اللب (**E**) بواسطة مشبكي الأمان (**H**).
5. أوصل الجهاز بالتيار.
6. تأكد بأن فوهة السكب موجهة إلى الأسفل (**الشكل 1**).
7. اختر أبطأ سرعة (**J**) و اضبط المفتاح (**I**) على الوضعية «**On**».
8. اعصر الحامض.

عصير الجزر
يُرجى الملاحظة : يمكن لهذا المنتج أن يُنتج عصير ٣ كلج من الجزر في خلال دقيقتين (لا يتضمن ذلك الوقت اللازم لإزالة اللب). عندما تكون بصدد تحضير عصير الجزر ، وبمجرّد أن تنتهي من الكيلوجرام الأول، اوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي وافرغ اللبّ من الحاوية، الغطاء والفلتر. بعد الإنتهاء من عصر الجزر، افصل المنتج عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد حسب درجة حرارة الغرفة.

2. مواصفات الجهاز

A دفاش
B أنبوب التلقيم
C غطاء
D فلتر
E خزان اللب
F فوهة سكب ضد التنقيط
G هيكل المنتج
H مشبكا أمان جانبيان
I مفتاح تشغيل/إيقاف
J منتقي السرعة
K مخروط (حسب الموديل)
L منخل عصارة الحوامض (حسب الموديل)
M 3 اكواب (حسب الموديل)
N ملحق حاملة للاكواب (حسب الموديل)
O فرشاة التنظيف
P مخزن للسلك الكهربائي

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- حرّر مشبكي الأمان الجانبيين (H) تماما. انزع الدفاش (A) و الغطاء (C) و الفلتر (D) و خزان اللب (E) و حاملة الاكواب (N) و الاكواب (M).
- نظف الملحقات بالماء الدافئ و منظف الأواني ثم جففها بعناية و ركب الجهاز.

4. استعمال العصّارة

تسمح العصّارة باستخراج العصير تقريبا من جميع الفواكه أو الخضار الصلبة أو الطرية. غير أنه من المستحيل عصر الموز، جوزة الطيب، الأفوكادو، التوت، التين، الباذنجان...

4 أ – تشغيل العصّارة

1. أقفل مشبكي الأمان الجانبيين (H) و الغطاء (C) كما ينبغي.
2. اقطع الفواكه أو الخضار إلى مكعبات و انزع نواتها.
3. ضع كوبا تحت فوهة السكب لتجميع العصير.
4. تأكد بأن فوهة السكب موجهة إلى الأسفل (**الشكل 1**).
5. أوصل الجهاز بالتيار.
6. شغل الجهاز بواسطة المفتاح (I).
7. اختر السرعة وفقا للفاكهة المستعملة (راجع الجدول أدناه) بواسطة الزر (J).
8. انزع الدفاش و أدخل الفواكه أو الخضار قطعة بقطعة عبر أنبوب التلقيم.
   يجب أن يتم إدخال الفواكه و الخضار عندما يكون المحرك مشغلا.
9. ادفع مكونات الطعام بواسطة الدفاش بدون استعمال القوة. لا تستعمل أية أدوات منزلية للقيام بذلك. لا تدفع المكونات أبدا بأصبعك.
   ينساب العصير في الكأس عبر فوهة السكب أما اللب فيتجمع في خزان اللب.
10. عندما يمتلئ الكوب، أوقف الجهاز و اضبط فوهة السكب إلى الأعلى (**الشكل 2**).
11. عندما ترى أن الخزان قد امتلئ أو أن تدفق العصير صار بطيئا، أفرغ خزان اللب باستعمال عصا الفرشاة (O) و نظف المنحل بالفرشاة عند الضرورة.
12. عند الانتهاء من استعمال الجهاز، ينصح بتنظيف الملحقات بسرعة بواسطة الفرشاة (O) لتفادي جفاف المكونات و بالتالي التصاقها.
   باستثناء جسم الجهاز، يمكن تنظيف جميع الملحقات في جلاية الصحون (السلة العلوية).
13. بعض المعلومات الإرشادية:

1. إرشادات من أجل السلامة

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- لا يُسمح للأطفال باستعمال هذا المنتج.
- حافظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستعمل المنتج إذا كان الفلتر أو غطاء الحماية تالفين، أو إذا أُصيب المنتج بعطل أو إذا لاحظت عليه آثار تشقّق أو كسور.
- افصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي إذا تُرك دون رقابة، أو قبل تركيبه، أو قبل تفكيكه أو تنظيفه.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز خدمة معُتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل، تجنّباً لأية أخطار مُحتملة.
- صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط . ولم يُصمم للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية التي لا تُغطيها الضمانة:
  - أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب، و الأماكن المهنية الأخرى.
  - المزارع .
  - الاستعمال من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى .
  - في غرف النوم واماكن تناول الفطور.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات بدنية أو عقلية كاملة، أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، شرط أنّ يخضعوا للمراقبة أو إذا اعطيوا التعليمات و الإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وادركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطىء.
- لا يُسمح للإطفال أن يتخذوا من هذا المنتج مجالاً للعب.
- يُرجى الحرص على غسل وتنظيف جميع الملحقات التي لها اتصال بالطعام بالماء الدافىء والصابون بواسطة الإسفنجة فوراً بعد الإستعمال. يمكن تنظيف الفلتر باستعمال الفرشاة.
- أوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات وقبل التعامل مع الأجزاء التي تتحرك فيه أثناء التشغيل.
- يُرجى الإنتظار الى أن تتوقف جميع الأجزاء المُتحركة بشكل تام قبل أن تفتح المنتج.
- يُرجى استعمال الدفّاش دائماً لتوجيه مكوّنات الطعام نحو الفتحة، لا تستعمل ابداً اليدين أو الشوكة أو السكين أو أي أداة اخرى لهذا العمل.
- لا تغمر وحدة المُحرّك في الماء أو في أي سائل آخر. ولا تغسلها بالماء ايضاً.
- لا تتعدى كميات الحد الأقصى أو المدة الزمنية التي يُحددّها جدول وصفات الطهي في استعمال المُنتج.
- صُمم هذا المُنتج ليعمل بواسطة التيار الكهربائي المتردد فقط. لذلك، يُرجى التأكد قبل الإستعمال للمرة الأولى أن قوة التيار عندك تتوافق مع ما يتطلبه المنتج ويتطابق مع التفاصيل المذكورة في لوحة تعريف المنتج.
- لا تضع المنتج فوق لوحة تسخين أو بالقرب من السنة اللهب. (مثلاً : موقد غاز).
- استعمل المنتج فقط فوق سطح مُستوٍ ثابت بعيداً عن رذاذ الماء.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك الكهربائي التابع له.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد من صلاحيتها وأنها في حالة ممتازة.
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة المنزلية إذا سقطت أرضاً .
- توجد لوحة تعريف المنتج وتفاصل خصائصه في اسفل المنتج.

6. تمیز کردن و نگهـداری

- کلیه وسائل جانبی جداشدنی (A, B, C, D, E, M, N) قابل شستشو در ماشین ظرف‌شوئی هستند.
- وسیله جانبی آب‌گیر مرکبات قابل سشتشو در ماشین ظرف‌شوئی نیست، آنرا زیر آب بشوئید.
- **تمیز کردن این دستگاه بسهولت انجام می‌پذیرد بشرط آنکه بمحض پایان استفاده به تمیز کردن آن مبادرت کنید.**
- برای تمیز کردن دستگاه از استفاده از ابرهای زبر، استون، الکل (وایت اسپریت) و غیره خودداری کنید.
- به فیلتر با احتیاط دست بزنید. از هر عملی که باعث آسیب دیدن آن شود خودداری کنید. می‌توانید فیلتر را بوسیله برس (O) تمیز کنید. بمحض مشاهده آثار استهلاک یا آسیب دیدگی، فیلتر را تعویض کنید.
- موتور را بوسیله پارچه مرطوبی تمیز کرده و بخوبی خشک کنید.
- هرگز موتور را در آب جاری فرو نبرید.

7. پایان حیات دستگـاه‌های برقـی یا الکترونیکی

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

ⓘ دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار داده و یا به یک مرکز مجاز تحویل دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

مواد	سرعت توصیه شده: I : کند II : سریع حداکثر: 2 دقیقه	تعداد تقریبی میوه قبل از خالی کردن مخزن تفاله	وزن تقریبی	مقدار آب بدست آمده (*) ۰۱ لیوان = تقریباً ۲۵ سانتی‌لیتر)
هویج	II	10	1 کیلوگرم	50 سانتی‌لیتر
خیار	II	2	1 کیلوگرم	60 سانتی‌لیتر
سیب	II	5	1.2 کیلوگرم	70 سانتی‌لیتر
گلابی	II	5	1.2 کیلوگرم	75 سانتی‌لیتر
طالبی	I	1 تا 2	1.5 کیلوگرم	90 سانتی‌لیتر
آناناس	II	2	2 کیلوگرم	100 سانتی‌لیتر
انگور	I		2 کیلوگرم	120 سانتی‌لیتر
کاهو	II	2 تا 3	0.5 کیلوگرم	25 سانتی‌لیتر
گوجه‌فرنگی	I	7	1.5 کیلوگرم	90 سانتی‌لیتر
کرفس	II	3	1.5 کیلوگرم	90 سانتی‌لیتر
زنجبیل	II (حداکثر 30 ثانیه)	2	0.08 کیلوگرم	6 سانتی‌لیتر

(*) کیفیت و کمیت آب میوه‌ها به مقدار زیاد بستگی به تاریخ برداشت و نوع هر میوه و سبزی دارد. لذا مقادیر مندرج در تابلوی بالا تقریبی هستند.

توصیه در مورد استفاده از سانتریفوژ

1. میوه‌ها و سبزی‌های رسیده و تازه را انتخاب کنید.
2. قبل از تکه کردن و بیرون آوردن هسته، میوه‌ها و سبزی ها را بخوبی بشوئید.
3. پوست ضخیم میوه‌ها را بکنید.
4. هرچه میوه آب‌دارتر باشد (مانند گوجه‌فرنگی) سرعت باید کندتر باشد (به تابلوی بالا مراجعه کنید).
5. در صورت آب‌گیری انگور، به، انگورفرنگی، فیلتر را باید پس از آب‌گیری هر نیم کیلوگرم تمیز کرد.
6. در صورت سانتریفوژ کردن میوه‌های خیلی رسیده، مایع بدست آمده نسبتاً ضخیم بوده و مایع تمایل بیشتر به گرفتن دارد. در نتیجه باید با سرعت بیشتری فیلتر را تمیز کرد. میزان خالی کردن مخزن تفاله نیز مطابق با کیفیت میوه و یا سبزی مورد استفاده می‌باشد.
7. **مهـم:** کلیه آب میوه‌ها باید فوراً مورد مصرف قرار بگیرند، در واقع، در تماس با هوا، آب میوه بسرعت اکسیده شده و باعث تغییر مزه و رنگ آن می‌گردد. آب سیب یا گلابی بسرعت رنگ قهوه‌ای بخود می‌گیرد. اگر چند قطره آب لیمو با آنها اضافه کنید سرعت قهوه‌اي شدن آنها کند می‌شود.

5. استعمالاستفاده از وسیله جانبی آب‌گیری مرکبات (برحسب مدل)

1. زبانه‌های جانبی ایمنی **(H)** را باز کنید.
2. سرپوش **(C)** و فیلتر **(D)** را بردارید.
3. شبکه آب‌گیر مرکبات **(L)** را روی مخزن تفاله **(E)** همراه با مخروط **(K)** قرار دهید.
4. شبکه آب‌گیر مرکبات **(L)** را بوسیله زبانه‌های ایمنی **(H)** روی مخزن تفاله **(E)** ببندید.
5. دستگاه را به برق وصل کنید.
6. مطمئن شوید که زبانه ریزش به سمت پائین قرار دارد. **(تصویر1)**
7. کندترین سرعت **(J)** را انتخاب کرده و دکمه روشن / خاموش **(I)** را روی « **On** » قرار دهید.
8. آب مرکبات را بگیرید.

آب هویج

لطفا" توجه داشته باشید: این دستگاه می تواند فرآیند ۳ کیلوگرم هویج را در حدود ۲ دقیقه آماده کند (از جمله زمان مورد نیاز برای برداشتن پالپ). هنگامی که شما آب هویج را می گیرید، هنگامی که فرآیند ۱ کیلوگرم هویج را آماده می کنید، دستگاه را خاموش کرده و از پریز بکشید، و پالپ را از مخزن، درب و فیلتر بردارید. هنگامی که شما فرآیند پردازش هویج را به پایان رساندید، دستگاه را از پریز بکشید و اجازه دهید با دمای اتاق خنک شود.

2. تشـــریـــح دســـتـــگـــاه

A	فشار دهنده	I	دکمه روشن / خاموش
B	لوله	J	تنظیم کننده سرعت
C	سرپوش	K	مخروط (برحسب مدل)
D	فیلتر	L	شبکه آب‌گیری مرکبات (برحسب مدل)
E	مخزن تفاله	M	3 عدد لیوان (برحسب مدل)
F	زبانه ریزش که مانع از چکه کردن قطرات می‌شود	N	وسیله جانبی محمل لیوان (برحسب مدل)
G	بدنه دستگاه	O	برس تمیز کردن
H	زبانه‌های جانبی ایمنی	P	جمع‌آوری کننده سیم

3. قبــل از اولیــن استــفــاده

- زبانه‌های جانبی ایمنی (H) را کاملاً باز کنید. فشار دهنده (H)، سرپوش (C)، فیلتر (D)، مخزن تفاله (E)، محمل لیوان‌ها (N)، لیوان‌ها (M) را بیرون بیاورید.
- کلیه وسائل جانبی را با آب ولرم و مایع ظرف‌شوئی شسته، خشک کرده و دستگاه را سوار کنید.

4. استفــاده از سانتریفــوژ

سانتریفوژ امکان می‌دهد تا آب تقریباً کلیه میوه‌ها و سبزی‌های سخت یا نرم استخراج شود. معذالک آب‌گیری موز، نارگیل، آوکادو، تمشک، انجیر، بادمجان... غیرممکن است.

4A. راه اندازی سانتریفوژ

1. زبانه‌های جانبی ایمنی (H) و سرپوش (C) را بخوبی ببندید.
2. میوه‌ها و سبزی‌ها را تکه کرده و هسته آنها را بیرون بیاورید.
3. لیوانی زیر زبانه ریزش قرار دهید تا آب میوه در آن ریخته شود.
4. مطمئن شوید که زبانه ریزش بسمت پائین قرار داشته باشد **(تصویر1)**.
5. دستگاه را به برق وصل کنید.
6. به کمک دکمه روشن / خاموش (I) دستگاه را بحرکت درآورید.
7. برحسب میوه مورد مصرف و به کمک دکمه (J)، سرعت را تنظیم کنید (به تابلوی زیر مراجعه کنید)
8. فشار دهنده را برداشته و میوه‌ها یا سبزی‌ها را از طریق لوله داخل کنید.
   میوه‌ها و سبزی‌ها را زمانی باید داخل لوله کرد که موتور در حال حرکت باشد.
9. بدون فشار دادن، مواد را به کمک فشار دهنده درون لوله داخل کنید. هرگز از وسیله دیگری استفاده نکنید. مخصوصاً از انگشتان دست استفاده نکنید. آب میوه درون لیوان و تفاله درون مخزن تفاله ریخته می‌شود.
10. وقتی لیوان پر شد، دستگاه را متوقف کرده و زبانه ریزش را بسمت بالا متمایل کنید **(تصویر2)**.
11. وقتی مخزن تفاله بنظرتان پر شـد و یا میزان ریزش آب میوه تقلیل پیدا کرد، مخزن را به کمک دسـتـه برس (O) خالی کرده و در صورت نیاز فیلتر را بوسیله برس تمیز کنید.
12. پس از پایان اسـتفاده، توصیه می‌شـود سریعاً وسـائل جانبی را به کمک برس تمیز کنید تا مواد روی آنها چسبیده نشود. بجز بدنه دستگاه، کلیه وسائل جانبی قبل شستشو در ماشین ظرف‌شوئی هستند (در سبد بالا).
13. چند نشانه:

FA

1. توصیه های ایمنی

- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نمی کنند
- دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود.
- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- در صورت شکسته شدن فیلتر یا درب محافظ، در صورت معیوب بودن دستگاه یا در صورتیکه متوجه ترک یا شکستگی می شوید، از استفاده از دستگاه خودداری کنید.
- همیشه دستگاه را زمانی که بدون مراقبت رها شده و قبل از مونتاژ، باز کردن اجزاء و یا تمیز کردن، از منبع برق رسانی جدا کنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، باید آن را توسط تولید کننده، خدمات پس از فروش و یا یک شخص واجد شرایط جایگزین کنید تا جلوی هرگونه خطر گرفته شود.
- دستگاه شما فقط برای استفاده در منزل طراحی شده است. دستگاه برای استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و تحت پوشش ضمانت قرار نمی گیرد:
  - در آشپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر مکان های کار،
  - در مزارع،
  - توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و دیگر محیط های مسکونی،
  - در تختخواب و محل صرف صبحانه.
- این دستگاه ممکن است توسط افراد بدون تجربه یا دانش از دستگاه و یا با ظرفیت جسمی، حسی یا روانی ضعیف استفاده شود، اما تنها در صورتی که آموزش داده شوند و یا تحت نظارت باشند به طوری که آنها می توانند از دستگاه با خیال راحت استفاده کنند و از خطرات دست اندرکار آنها آگاه باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- اطمینان حاصل کنید که شما تمام ضمائم پیوست که در تماس با مواد غذایی می باشند را بلافاصله پس از استفاده با آب گرم و صابون و استفاده از یک اسفنج می شوئید. فیلتر را می توان با استفاده از برس تمیز کرد.
- قبل از تعویض لوازم جانبی یا دسترسی به قطعات متحرک در حین کار کردن، دستگاه را خاموش نموده و از برق بکشید.
- منتظر باشید که قبل از باز کردن دستگاه، تمام قطعات دوار کاملا" متوقف شوند.
- همیشه از فشار دهنده برای هدایت اقلام مواد غذایی از طریق هواکش استفاده کنید و هرگز از دستان خود، چنگال، چاقو، کاردک یا هر شئی دیگر برای انجام این کار استفاده نکنید.
- از فرو بردن واحد موتور در آب یا هر مایع دیگر اکیدا" خودداری کنید. آن را آبکشی نکنید.
- از سطح حداکثر مواد یا زمان در جدول دستور غذا که برای استفاده از دستگاه نشان داده شده تجاوز نکنید.
- این دستگاه فقط برای کار در جریان متناوب طراحی شده است. قبل از استفاده از آن برای اولین بار، لطفا" بررسی کنید که ولتاژ اصلی با آنچه در صفحه شناسایی دستگاه نشان داده شده مطابقت دارد.
- از قرار دادن دستگاه بر روی یک صفحه داغ و یا استفاده از این دستگاه در نزدیکی یک شعله (اجاق گاز) خودداری کنید.
- از دستگاه فقط بر روی سطح کار پایدار، دور از آب که ممکن است روی آن ترشح کند استفاده کنید.
- هرگز دستگاه را با کشیدن بر روی سیم برق قطع نکنید.
- فقط از سیم رابط استفاه کنید پس از آنکه بررسی کردید که در شرایط ایده آل است.
- از استفاده از دستگاه در صورتی که به زمین افتاده است خودداری کنید.
- صفحه شناسائی و ویژگی های اصلی در زیر دستگاه یافت می شود.

1. 안전 주의 사항

- 본 제품은 (어린이를 포함해) 신체적, 감각적, 정신적 장애가 있거나, 필요한 사용 경험 또는 사용 방법 관련 지식을 갖고 있지 않은 사람이 사용하도록 만들어진 제품이 아닙니다. 단, 사용자의 안전을 책임질 수 있는 사람이 도움을 주거나, 제품 사용 시 감독을 하거나, 제품 사용과 관련해 사용 전에 사용 방법을 설명해 주는 경우는 예외입니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난하지 않도록 하십시오.
- 어린이는 절대 제품을 사용해서는 안 됩니다.
- 제품과 제품의 전원 코드를 어린이 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 필터나 보호 뚜껑이 파손된 경우, 제품에 결함이 있거나, 균열 또는 파열된 부분이 있는 경우 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품을 두고 나갈 때, 제품을 조립하거나, 분해하거나 청소하기 전에는 항상 제품의 전원 코드를 뽑도록 하십시오.
- 전원 플러그가 손상된 경우 일체의 위험을 방지하려면 반드시 제조사, 제조사의 A/S 서비스 담당자, 또는 그와 유사한 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
  - 본 제품은 가정용으로만 사용하도록 설계된 제품입니다. 본 제품은 다음 용도로 설계된 제품이 아니며, 다음 용도로 사용할 경우 품질 보증이 적용되지 않습니다.
  - 매장, 사무실 및 기타 직장 환경 내 직원용으로 마련되어 있는 구석 미니 주방.
  - 농장
  - 호텔, 모텔 및 기타 숙박 시설 고객의 사용.
- 민박집(베드 & 브렉퍼스트).
- 본 제품은 제품에 대한 사용 경험이나 사용 방법 관련 지식이 없는 사용자 또는 신체적, 감각적 또는 정신적 장애가 있는 사용자가 사용할 수 있으나, 단 그 사용자가 사용 방법을 훈련 받았거나 감독자가 있어서 제품을 안전하게 사용할 수 있고 발생할 수 있는 위험 상황에 대해 인지하고 있는 경우에 한합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난해서는 안 됩니다.
- 사용 후에는 즉시 식품과 접촉했던 부속품들은 빠짐없이 스펀지와 따뜻한 비눗물을 사용해 세척하도록 하십시오. 필터는 브러시를 사용해 세척 가능합니다.
- 제품을 열기 전에 회전 부속품이 모두 완전히 멈출 때까지 기다리십시오.
- 식품 재료를 밀어 넣을 때는 항상 밀대를 사용하고 절대 손이나 포크, 나이프, 주걱 또는 그 외 다른 물체를 사용하지 마십시오.

- 절대 모터 장치를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오. 헹구지도 마십시오.
- 제품을 사용한 레시피 표에 나와 있는 최대 양이나 시간을 초과하지 마십시오.
- 본 제품은 교류(AC) 전용 제품으로 설계되었습니다. 제품을 처음 사용하기 전에 가정 내 공급 전원 전압이 제품의 사용 정보에 기재되어 있는 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 이 제품을 핫플레이트나 불꽃(가스 조리기) 가까이에 두거나 사용하지 마십시오.
- 반드시 물이 튈 수 있는 곳에서 멀리 떨어져 있는 안정감 있는 표면에 놓고 사용하십시오.
- 절대 전선을 당겨 전원 플러그를 뽑지 마십시오.
- 연장선을 사용할 때는 연장선에 아무런 문제가 없는지 확인한 후 사용하도록 하십시오.
- 가전 제품이 마룻바닥에 떨어진 경우 사용해서는 안 됩니다.
- 제품 식별 표시판과 주요 기능 설명은 제품의 밑면에 있습니다.

당근 주스

참고: 본 제품은 약 2분 내에 3kg의 당근을 처리할 수 있습니다(펄프 제거에 필요한 시간 제외). 당근 주스를 만들 때, 일단 1kg의 당근을 갈고 나면 제품 전원을 끄고 플러그를 뽑은 다음 용기, 뚜껑, 필터에서 펄프를 모두 제거하십시오. 당근을 모두 갈고 나면 제품 플러그를 뽑고 제품을 실온으로 식히도록 하십시오.

2. 각 부 명칭

A. 누름봉
B. 재료 투입구
C. 뚜껑
D. 과즙 필터
E. 찌꺼기 받이
F. 주스 배출구
G. 제품 본체
H. 안전잠금 클립
I. 전원 스위치 (On/Off)
J. 속도조절 버튼
K. 원뿔형주서기꼭지 (국내모델은 해당하지 않음)
L. 과일 껍질 거름채 (국내모델은 해당하지 않음)
M. 컵 3개 (국내모델은 해당하지 않음)
N. 컵 홀더 (국내모델은 해당하지 않음)
O. 세척용 브러시
P. 코드 보관장치

3. 처음 사용하기 전에

- 측면에 있는 안전잠금 클립(H)을 풀어주십시오. 누름봉(A)과 뚜껑(C), 과즙필터(D), 찌꺼기 받이(E)를 차례로 빼십시오.
- 분리된 모든 악세서리들을 온수나 식기 세정제로 세척하신후 물기를 잘 말려 다시 제 위치에 끼우십시오.

4. 주서기 사용하기

본 제품을 사용하여 딱딱하거나 무른 대부분의 과일, 야채를 갈아 주스로 만드실 수 있습니다.
그러나 바나나, 코코넛, 아보카도, 블랙베리, 무화과, 가지 등은 주서기로 갈 수 없습니다.

4A - 주서기 작동법

1. 측면의 안전잠금 클립(H)과 뚜껑(C)을 확실히 잠궈 주십시오.
2. 과일 또는 야채를 적당하게 썰고, 씨가 있으면 제거하여 주십시오.
3. 배출구에 컵을 놓으십시오.
4. 배출구가 아래로 향해 있는지 확인하십시요.(그림 1.)
5. 제품 전원을 연결하십시요.
6. 전원스위치(I)를 눌러 주서기를 작동시키십시요.

7. 속도조절 버튼(J)을 이용하여 재료의 종류에 따라 적당한 속도로 조절하십시요. (아래 사용 기준 참고표 참조)
8. 누름봉을 빼시고 썰은 과일 혹은 야채를 재료 투입구 안에 넣어주십시오.
   반드시 모터가 작동할 때에 과일 및 야채 등을 넣어야 합니다.
9. 누름봉을 이용하여 부드럽게 재료를 아래로 밀어 넣으십시오. 누름봉 이외의 다른 어떤 도구도 사용하지 마시고 절대로 손가락을 이용하여 음식물을 밀어넣지 마십시요. 용기에 만들어진 주스가 모이게 되면 주스 배출구를 통하여 주스가 컵으로 나오게 됩니다.
10. 컵이 가득차면 제품 작동을 멈추고, 주스 배출구를 위로 향하게 밀어 주십시오. (그림 2.)
11. 제품 내부가 가득차 보이거나, 주스가 천천히 나올경우, 세척용 브러시(O)를 이용하여 찌꺼기 받이를 비워주시고, 필요시 세척용 브러쉬를 이용하여 과즙필터를 세척하여 주십시요.
12. 제품 사용이 끝났을 때에는 재료의 찌꺼기가 말라 붙는 것을 막기 위하여 세척용 브러시(O)를 사용하여 모든 악세서리들을 바로 깨끗이 청소하는 것이 좋습니다. 제품의 본체를 제외한 모든 악세서리들은 식기세척기로 세척이 가능합니다.
    세척- 플라스틱에 착색될 수 있는 음식 재료 : 당근과 같이 색이 짙은 재료는 제품의 플라스틱 부분에 착색이 될 수 있습니다. 이것은 정상적인 현상으로 사용 후 바로 순한 표백제로 담궈 세척하시면 짙은 착색을 막을 수 있습니다.
13. **사용 기준 참고표 :**

재료	권장속도 I : 저속 II : 고속 최대 2분	찌꺼기 받이를 비우기 전에 넣을 수 있는 과일의 수량	재료의 중량	만들어지는 주스의 양 (1컵 = 약250ml)
당근	II	10	1 kg	500 ml
오이	II	2	1 kg	600 ml
사과	II	5	1.2 kg	700 ml
배	II	5	1.2 kg	750 ml
메론	I	1 또는 2	1.5 kg	900 ml
파인애플	II	2	2 kg	1000 ml
포도	I		2 kg	1200 ml
샐러드	II	2 또는 3	0.5 kg	250 ml
토마토	I	7	1.5 kg	900 ml
셀러리	II	3	1.5 kg	900 ml
생강	II (최대 30초)	2	80 g	60 ml

(*)주스의 질과 양은 과일 또는 야채의 신선도에 따라 차이가 있을 수 있습니다.

4B - 주서기 사용 요령

1. 신선하고 잘 익은 과일과 야채를 선택하십시요.
2. 과일 및 야채를 자르거나 씨를 제거하기 전에 재료를 깨끗이 씻어 주십시오.
3. 껍질이 두꺼운 과일은 껍질을 벗겨 주십시오.
4. 수분이 많은 과일혹은 채소(토마토와 같이)는 낮은 속도로 사용하십시요.(위 기준표 참조)
5. 포도나, 모과로 주스를 만들 경우, 매 1/2kg을 갈은 후 과즙필터를 세척하는 것이 좋습니다.
6. 너무 많이 익은 과일을 주스로 만들 경우, 주스가 상당히 걸죽하게 나오며, 과즙필터가 막힐 수 있으므로 정기적으로 필터를 세척해 주십시오. 또한 재료에 따라 찌꺼기 받이를 수시로 비워 주십시오.
7. **중요사항 :** 모든 종류의 주스는 만드신 후 바로 드시는 것이 좋습니다. 주스가 공기와 접촉 시간이 길어질수록 산화가 매우 빨리 진행되어 주스의 맛과 색을 변질 시킵니다. 특히, 사과와 배로 만든 주스의 경우 빠르게 갈색으로 변색됩니다. 빠르게 변색되는 것을 방지하려면 주스에 레몬 몇 방울을 떨어뜨려 주시면 좋습니다.

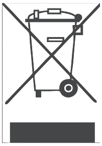
5. 원뿔형 주서기 악세서리 사용하기 (국내모델은 해당하지 않음)

1. 측면의 안전잠금 클립(H)을 개방하십시요.
2. 뚜껑(C)과 과즙필터(D)를 제거하여 주십시요.
3. 과일껍질 거름채(L)를 원뿔형 주서꼭지(K) 와 함께 찌거기 받이(E) 위에 올려 놓습니다.
4. 측면의 안전잠금 클립(H)을 이용하여 과일껍질 거름채(L)를 찌거기 받이(E)에 잘 연결하여 주십시요.
5. 전원을 연결하십시요.
6. 주스배출구(K)가 아래를 향하도록 하여 주십시요. (그림 1.)
7. 속도조절 버튼(J)에서 저속 버튼을 선택한 후 전원스위치를 "ON" (I)으로 위치합니다.
8. 귤, 오렌지류의 과일을 누르십시오.

6. 세척 및 보관/관리

- 모터가 포함된 제품 본체를 제외한 분리 가능한 모든 부품(A,B,C,D,E)은 식기세척기에 세척이 가능합니다.
- 사용후 즉시 세척을 하시면 세척을 더욱 쉽게 할 수 있습니다.
- 제품을 세척할 때 수세미, 아세톤, 알콜 등을 사용하지 마십시요.
- 필터는 세척시 주의하여야 합니다. 필터에 손상을 줄 수 있는 강한 세척을 피하십시오.
  필터는 세척용 브러시(O)를 사용하여 세척할 수 있습니다.
- 제품의 모터 본체 부분은 젖은 걸래로 닦은 후 주의하여 건조 시키십시요.
- 제품의 모터 본체 부분을 절대로 수돗물에 담궈 세척하지 마십시오.

7. 재활용을 위한 분리수거



환경을 우선 생각합니다.

ⓘ 본 제품의 부품은 재활용이 가능합니다.

➲ 분리 수거를 하여 주시기 바랍니다.

만약 제품에 이상이 있거나 문의가 있으시면 대우 일렉서비스 센터(1588-1588)로 연락하십시오.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ A.E. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 N. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	**886-2-2833 3716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr/تاريخ خري

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه /وا نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فرو

Ref. NC00119510